**［ピリ辛白うりしょうが漬］**

**〇ピザトースト**

[材料]

1. 食パン　１袋
2. ピザソース　１本（トマトケチャップでもOK）
3. ピリ辛白うりしょうが漬　１袋
4. ピザ用チーズ

[作り方]

1. 食パンの上に、ピザソース、ピリ辛しょうが漬、チーズの順にのせる
2. オーブントースターでピザトースト用に設定して焼く

**〇なすのグラタン**

[材料]

1. なす
2. オリーブオイルまたはサラダ油
3. トマトケチャップ　適量
4. ピリ辛白うりしょうが漬　適量
5. ピザ用チーズ

[作り方]

1. 大きめのなすを輪切りにする
2. なすの切り口にオリーブオイル（またはサラダ油）をぬる
3. 後はなすの上に、トマトケチャップ、ピリ辛しょうが漬、チーズの順にのせる
4. オーブンで１８０℃で１０～１５分焼く

**[しょうが旨煮]**

**〇かりんとう**

[材料]

1. 薄力粉　２００ｇ
2. 重曹　１５ｇ
3. 酢　１０cc
4. 水　１００cc
5. しょうが旨煮

[作り方]

1. 薄力粉に重曹、酢、水、しょうが旨煮を混ぜて３０分ねかせる
2. 油で揚げる