

【 簡単！あおさのピザトースト🍷 】

材料の分量はお好みで増減できます☆

〔 材料（2人分） 〕

食パン（6枚切り）・・・2枚 ゆで卵・・・・・・・・1個
乾燥あおさ・・・・・・・・2g マヨネーズ・・・・適量
ちりめんじゃこ・・・・・・・・10g 「ロザリオの塩」・こしょう・・・各少々
ピザ用チーズ・・・・・・・・適量 オリーブオイル（あれば）・・・少々

〔作り方〕

- ① 乾燥あおさをボウルに入れ、水で戻す。（6～7倍に増えるので、大きめのボウルで）
- ② 軽く水分をしぼったあおさに、ちりめんじゃこ、粗く刻んだゆで卵、マヨネーズ、塩・こしょうを加えて混ぜる。
- ③ 食パンに薄くマヨネーズを塗る。（オリーブオイルでもOK）
- ④ ③に、②を広げ、その上にピザ用チーズをかける。
- ⑤ オーブトースターで、好みの焼き色になるまで3～5分焼く。仕上げにオリーブオイルを少量まわしかける。



完成☆

【 簡単！あおさのホットサンド 】

材料の分量はお好みで増減できます☆

〔 材料（2人分） 〕

食パン（8枚切り）・・・4枚 ゆで卵・・・・・・・・1個
乾燥あおさ・・・・・・・・2g マヨネーズ・・・・適量
ちりめんじゃこ・・・・・・・・10g 「ロザリオの塩」・こしょう・・・少々
オリーブオイル・・・・・・・・少々

〔作り方〕

- ① 乾燥あおさをボウルに入れ、水で戻す。（6～7倍に増えるので、大きめのボウルで）
- ② 軽く水分をしぼったあおさに、ちりめんじゃこ、粗く刻んだゆで卵、マヨネーズ、塩・こしょうを加えて混ぜる。
- ③ 食パンに薄くマヨネーズを塗る。（オリーブオイルでもOK）
- ④ 片方の食パンに②をのせ、もう片方のパンではさみ、ホットサンドトースターに入れて、好みの焼き色になるまで3～4分焼く。



完成☆