

サラダドレッシング



【材料】(作りやすい量)

越の丸茄子と巨峰のジャム 小さじ2

塩 小さじ1/4

粒マスタード 小さじ1

米酢 大さじ1

サラダオイル 大さじ2

コショウ 少々

【作り方】

- 1 ボウルにサラダオイル、コショウ以外の材料をすべて入れて泡立て器で、塩が溶けるまでよく混ぜる。
- 2 1にサラダ油を少量ずつ加えながら、よく混ぜ合わせる。
- 3 コショウで味を調える。

ピザトースト



【材料】(2人分)

越の丸茄子と巨峰のジャム 大さじ2

食パン(6枚切り) 2枚

ピザ用チーズ 40g

ピーマン 1個

玉ねぎ 1/4個

ソーセージ 2本

【作り方】

- 1 ミニトマトは半分に切る。玉ねぎは薄切りする。ピーマンとソーセージは輪切りにする。
- 2 食パンに越の丸茄子と巨峰のジャムをまんべんなく塗り、1をのせてチーズを全体にちらす。
- 3 オーブントースターで7分ほど焼く。

和風キーマカレー

【材料】(2人分)

越の丸茄子味噌ジャム 大さじ4

豚ひき肉 150g

玉ねぎ(みじん切り) 1/2
個

トマトケチャップ 大さじ1

サラダオイル 大さじ1

しょうが(チューブ) 4センチ

にんにく(チューブ) 2センチ

水 1カップ

カレー粉 大さじ3



【作り方】

- 1 玉ねぎはみじん切りにする。
- 2 鍋にサラダオイルを入れ、しょうがとにんにくを加えて火にかけ、香りが立ったら玉ねぎを加えて水分が無くなるまでしっかり炒める。
- 3 2に豚ひき肉を加えてさらに炒め、肉の色が変わったら、越の丸茄子の味噌ジャム、カレー粉、トマトケチャップを入れて炒め合わせ、水を加えて火を強め、少し煮詰まったら火を止める。

じゃがいもの煮っころがし風



【材料】(2人分)

越の丸茄子の味噌ジャム 大さじ2

じゃがいも(小) 6個
万能ねぎ ひとつかみ

【作り方】

- 1 じゃがいもをよく水で洗い、皮付きのまま一口大に切る。
- 2 耐熱皿に1を乗せ、電子レンジで加熱する。
- 3 ボウルに2と越の丸茄子の味噌ジャムと万能ねぎを加えて和える。