



## ペパーロールとマスタードのマリネ



### 【メニュー特徴】

ペパーとマスタードがアクセントのマリネです★  
お酒のお供に！  
簡単お手軽サッパリマリネ！

### 【材料】

粒マスタード 20g  
オリーブオイル 15g  
りんご酢 20g

キュウリ千切り 40g  
ニンジン千切り 40g  
玉ネギスライス 70g  
紫玉ネギスライス 20g  
ペパーロール 4枚分  
トマト 1個分

ペッパー 適量  
塩 適量

### 【作り方】

※ペパーロールは食べやすい形に切っておく  
※野菜は予めカットし、塩で揉んでおく

- ①ボウルに調味料を入れ、よく攪拌しておく
- ②ボウルに野菜とハムを入れ、ムラなく和える
- ③冷蔵庫で冷やし、皿に盛ったら完成★



## ペパーロールのポテト巻き



### 【メニュー特徴】

ポテトサラダとハムの相性は抜群！  
ピリっと辛いペパーが効いたロールスハムで  
簡単お手軽ポテト巻き！

### 【1個当たりの材料】

ペパーロール 1枚  
ポテトサラダ 25g  
マヨネーズ 適量  
かいわれ 適量

### 【作り方】

- ①ハムを並べていく。
- ②ポテトサラダを25g絞り、両端を重ねる。
- ③器にうつし、マヨネーズをかけて、カイツレをトッピングしたら完成！



## ペパーロールのクロワッサンサンド



### 【メニュー特徴】

ペパーロールのちょうど良い薄さがクロワッサン、  
レタス、チーズの食感に良くあいます。  
はさむだけのお手軽サンド！

### 【材料】

クロワッサン 1個  
ペパーロール 3枚  
トマト 15g  
キュウリ 10g  
チェダーチーズ 10g  
レタス 5g  
マヨネーズ 5g

### 【作り方】

- ①トマトは0.5cmの半月切り、キュウリは斜め切りにしておく。
- ②クロワッサンに切り込みを入れ、レタス、チーズ、トマト、キュウリ、ハム、マヨネーズの順にサンドして完成！