

# 唐揚げ

[作り方]

- ①鶏肉を一口サイズに切ってビニール袋に入れ下味の調味料を入れ40~50回よく揉みこむ。
- ②鶏肉は皮目を広げて片栗粉をまぶす。
- ③フライパンにサラダ油を鍋底1cmほどの量を熱し、②を入れて180度の油で揚げる。
- ④揚げ上がったものから取り出しスパイスをふりかけレモンを添える。

[材料]

鶏もも肉…500g  
(下味の調味料)  
にんにくチューブ…小さじ1  
しょうがチューブ…小さじ2  
アジシオ…小さじ1  
砂糖…小さじ1  
酒…大さじ2  
片栗粉…大さじ1

(スパイス)

コショウ…小さじ1/2  
花椒…小さじ1  
アジシオ…小さじ1

# ポテトサラダ

[作り方]

- ①じゃがいもは皮がついたまま鍋に入れ、水を入れて火にかけます。竹串で刺して中まで入れば、ザルにあげて粗熱を取り、熱いうちに皮を剥きます。
- ②ボウルに①を入れて、粗めに潰し、熱いうちにポン酢を入れて全体に馴染むように混ぜておきます。
- ③にんじんは皮を剥き、5mm幅のいちょう切りにしビニール袋に入れレンジ加熱600w2分。
- ④きゅうりは薄切りにしボウルに入れ塩を振って手で軽く揉み込んで5分程おきます。
- ⑤ハムは半分に切り、1cm幅の短冊切りにします。
- ⑥②に、手で水気をよく絞った④と⑤を入れ、(A)を入れて混ぜ、全体が馴染んだら器に盛って出来上がりです。

[材料]

じゃがいも…4個  
にんじん…1/2本  
きゅうり…1本  
ハム…1袋  
ポン酢…大さじ2  
(A)マヨネーズ…大さじ6  
(A)柚子胡椒…小さじ1  
(A)コショウ…1振り

# アップルパイ

[作り方]

①りんごは8等分のくし切りにし、  
1つを4等分にします。

②フィリングを作ります。

鍋にバターを入れて溶かし、りんご、  
砂糖、レモン果汁を加えて混ぜます。

水分が出てきたら時々上下を返しながら  
弱火で15分煮ます。

火を止めて、シナモンを加えて混ぜ、  
粗熱を取ります。

③クッキングシートにパイシートを置き、2枚の端を  
くっつけてめん棒で型よりも少し大きめに伸ばします。

タルト型にかぶせて、はみ出た生地は

ナイフで切り、側面は指で押さえてなじませます。

生地の底一面にフォークで穴をあけます。

④②を敷き詰め、リボン状(1.5cm幅)に切った

パイシートを格子状に交差させて置き、

三つ編みしたパイシートをふちを囲むようにのせ、

ハケで卵黄に水(小さじ1)を加えたものを塗ります。

⑤天板にのせ、200℃のオーブンで焼き目がつくまで

20分焼き、180℃に下げて30分～40分焼きます。

※1.5cm幅で長さ20cmの棒を8本、7mm幅で長さ20cm

の棒を12本切り出し4本を1本につなげて

長い3本の棒を作り、三つ編みにする。

[材料]

りんご…4個

パイシート…4枚

砂糖…80g

バター…40g

レモン汁…大さじ1

シナモン…適量

薄力粉…適量(打ち粉用)

卵黄…1個分