

# 白菜の中華うま煮

[作り方]

- ①白菜は1cm幅にざく切りにします。  
★はあらかじめ合わせておきます。
- ②鍋に白菜と★を合わせたものを加えて蓋をして蒸し煮にします。
- ③白菜から水分が上がってきたら軽く混ぜ合わせ、☆を合わせたものを加えてとろみをつけたら完成です。
- ④お好みで黒胡椒を振る。

[材料]

白菜…1/2玉  
★酒…大さじ2  
★オイスターソース…大さじ2  
★醤油…小さじ2  
★みりん…小さじ2  
★豆板醤…小さじ2  
★鶏がらスープの素…大さじ1  
★生姜(チューブ)…6cmくらい  
☆片栗粉…小さじ2  
☆水…200cc  
黒胡椒(お好みで)…少々

# 大根とツナのマヨポンサラダ

[作り方]

- 準備. ツナの油は切っておきます。
- ①大根は皮をむいて千切りにします。
  - ②ボウルに、①、ツナ油漬け、  
★を入れて混ぜ合わせます。
  - ③器に盛り付け、かつお節をかけ、  
のりをのせて完成です。

[材料]

大根…500g  
ツナ油漬け…2缶  
★マヨネーズ…大さじ4  
★ポン酢…大さじ3  
★めんつゆ(2倍濃縮)…大さじ2  
★白いりごま…大さじ2  
★ゆず胡椒…小さじ2  
かつお節…2袋  
のり(刻み)…適量

# チーズケーキ

[作り方]

- ①ボウルにタルト生地の薄力粉以外の材料を入れ、混ぜ合わせます。
- ②薄力粉を入れ、粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせます。
- ③パイ皿にクッキングシートを敷き、のばして広げ、フォークで表面をまんべんなく刺します。
- ④耐熱ボウルにクリームチーズを入れ、ラップをかけ、600Wの電子レンジで30秒加熱します。
- ⑤ホイッパーでなめらかになるまで混ぜたら、フィリングの薄力粉以外の材料を入れ、混ぜ合わせます。
- ⑥薄力粉を入れ、粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせ、③に流し入れます。
- ⑦180度に温めたオーブンで35分焼きます。表面が固まり、生地に火が通ったら出来上がりです。
- ⑧食べやすい大きさに切り、ミントをのせて完成です。

[材料]

タルト生地  
薄力粉…200g  
砂糖…50g  
溶かし無塩バター…100g  
卵黄…1個分

フィリング  
クリームチーズ…100g  
生クリーム…100ml  
卵…1個  
卵白…1個分  
砂糖…40g  
薄力粉…30g  
ミント…適量