

わけぎとホタテのぬた

〔作り方〕

- ①わけぎは根元を切り落とし、
4cm幅に切ります。耐熱ボウルに入れて
ラップをし、600Wの電子レンジで1分程
しんなりするまで加熱し、粗熱を取ります。
- ②ボウルに(A)を入れて混ぜ、白みそが
なめらかになったら(B)を入れて
混ぜ合わせます。
- ③①にホタテを入れて和えます。
- ④器に盛り付けて完成です。

〔材料〕

ホタテ…100g
わけぎ…200g
(A)白みそ…大さじ4
(A)砂糖…大さじ1
(B)酢…大さじ2
(B)練りからし…小さじ1

わけぎのひと口餃子

〔作り方〕

- ①ボウルにひき肉、わけぎ
(小口切り2～3mm)を入れて練り混ぜ、
(A)を加えてさらによく練り混ぜる。
餃子の皮に肉だねを均等にのせ、
皮の縁に水少々をつけて半分に折り、
両端の皮にひだを寄せながら包む。
- ②フライパンにサラダ油を中火で熱して
①を入れ、2分ほど焼いて上下を返し、
さらに2分焼いて焼き色をつける。
熱湯1/4カップをまわし入れてふたをし、
3分ほど蒸し焼きにする。
ふたをはずして強火にし、
ごま油をまわし入れて1分焼く。
器に盛り、好みで酢じょうゆ適量を添える。

〔材料〕

餃子の皮…1袋
豚ひき肉…200g
わけぎ…8本(200g)
(A)ごま油…大さじ1.5
(A)酒…大さじ1.5
(A)しょうゆ…大さじ1
(A)塩…小さじ1/2
(A)一味とうがらし…少々
サラダ油…大さじ1
ごま油…小さじ1

りんごとクリームチーズの パウンドケーキ

[作 り 方]

- ①りんごの皮と芯を取り除き、1.5cm程の角切りにします。
クリームチーズを1cmの角切りにします。
- ②トッピング用のりんごを薄切りにします。
- ③ボウルに卵、砂糖を入れて、溶かし
無塩バターを少しずつ加えながら混ぜ合わせ、
ホットケーキミックス、①を加えて
さっくりと混ぜ合わせます。
- ④型に流し入れて②をのせ、グラニュー糖をかけ、
180℃のオーブンで30～40分、竹串を刺した時に
生地がつかなくなるまで焼きます。

[材 料]

りんご…3/4個
卵…2個
砂糖大さじ…2.5
無塩溶かしバター…40g
ホットケーキミックス…100g
クリームチーズ (4個)…60g
(トッピング用)
りんご…1/4個
グラニュー糖…小さじ1

牡蠣の炊き込みごはん

[作 り 方]

- ①大葉は軸を取り、細切りにします。
- ②しめじは石づきを切り落とし、
手で細かくほぐします。
- ③油揚げを適当な大きさに切っておく。
- ④炊飯釜に米と(A)を入れ、
水を3合の目盛りまで注ぎ、
②③と牡蠣を入れて炊飯します。
- ⑤炊き上がったら茶碗によそい、
①を添えて完成です。

[材 料]

米…3合
牡蠣…200g
しめじ…50g
油揚げ…1枚
水…適量
(A)しょうゆ…大さじ3
(A)みりん…大さじ1.5
(A)酒…大さじ1.5
(A)顆粒和風だし…小さじ1.5
(A)すりおろし生姜…小さじ1.5
大葉…2枚