

しあわせ
レシピ

わくわく クッキングぐう～

★重ね煮★

材料

- にんじん
- タマネギ
- しいたけ
- にんじんを斜めに切って千切りにする
- たまねぎをくし切りにする
- シイタケは石づきをとって千切りにする
- 鍋にしいたけ→たまねぎ→にんじんの順にいれる
- 塩をふって野菜の三分の一の水を入れる
- 蓋をして中火で沸騰するまで。沸騰したら弱火で15分

★マカロニサラダ★

材料

- 重ね煮の具
- マカロニ
- ハム・きゅうり
- マヨネーズ
- マカロニをゆでておく
- きゅうり、ハムを切る
- マカロニ、きゅうり、ハム、
冷ました重ね煮の具をマヨネーズで和える

★ハンバーグ★

材料

- 重ね煮の具
- ミンチ肉
- パン粉・卵
- 塩、コショウ
- 材料を全てボールに入れて、こねる
- 成型してフライパンで焼く

★いちごムース★

材料

- 苺 250g
- 砂糖 100g
- ゼラチン 10g
- 水 50CC
- 生クリーム 200CC
- 卵 2個
- 1. ゼラチンを50CCの水で溶かしておく
- 2. 苺をつぶす（お好みで果肉が残っていてもOKです）
- 3. 沸騰させないように生クリーム50CCと
1のゼラチンを溶かす
- 4. 卵白2個分と砂糖50gをしっかりと角が立つまで泡立てる
- 5. 生クリーム150CCと残りの砂糖と7分立てにする
- 6. 3の粗熱が取れたところに2の苺と卵黄2個を加え混ぜる
- 7. 6のボールに4と5を加え混ぜ、冷蔵庫で冷やし固める