

岐阜市 かにゃさん

ドームケーキ【1人あたり285kcal】



材料 8人分

スポンジケーキ…1台
生クリーム…400cc
砂糖…24g バナナ…1本
キウイ…1個 イチゴ…3個
お好みのデコレーション
…適量

作り方

- スポンジケーキは3枚にスライスし、その内の2枚をサラップを張ったボウルにしきつめる。
 - ①に砂糖を入れて泡立てた生クリーム、小さく切ったバナナ、キウイ、イチゴを詰め、残りのスポンジで蓋をし、冷蔵庫で15分程度なじませる。
 - ②をボウルからはずし、生クリームなどでデコレーションする。
- *市販のものは2枚切りのものが多いので、1枚を半分にスライスしてからしきつめ、残りはそのまま底にするとつくりやすいです。



デコレーションスポンジ台
5号~7号 2枚スライス
(6号の商品価格をご案内しています)
本体価格 455円 税込価格 491円
企画予定 12月2・3週

かにゃさんの おすすめメモ

耳をつけてネコ型ケーキや、ドームをドレスのスカートにみたて、プリンセスケーキにアレンジすると子どもがよろこびます。

瑞穂市 栗鹿の子さん

パインのクリームゼリー【1人あたり124kcal】



材料 8人分

卵…2個 砂糖…30g
パインジュース…100cc
レモン汁…大さじ1
粉ゼラチン…大さじ1
水…100cc
生クリーム…100cc
パインスライス…4枚
A パインシロップ…100cc
レモン汁…小さじ1
キルシュ…小さじ1

作り方

- 鍋に卵を溶きほぐし、砂糖、パインジュース、レモン汁を加え弱火にかけ、木べらで混ぜながらとろみがつくまで加熱する(木べらを指でなぞるとスジがのこるぐらい)。
- ①に、水に入れて5分程おいたゼラチンを加え、溶けたら粗熱をとり冷やす。
- ボウルで生クリームを角がたつまで泡立て、②と混ぜ合わせグラスに入れ冷し固める。
- パインスライスを粗みじん切りにし、Aと混ぜて③の上に流し入れる。



co-op
パインアップル
ジュース 1L
本体価格 148円
税込価格 159円
企画予定 12月3週

栗鹿の子さんの おすすめメモ

こってりとしたごちそうのあと、さわやかでクリーミーな口当たりのゼリーを、デザートとして出すとよろこばれます。見た目も華やかで、パーティーにもぴったり。

可児市 はらんぼさん

ローストビーフ【1人あたり343kcal】



材料 4人分

牛かたまり肉…500g
塩…小さじ1
こしょう…適量
にんにく…1片
サラダ油…適量
バター…10g
セロリ…1本
トマト…中2個
玉ねぎ…中1個
水…1/2カップ

作り方

- 牛かたまり肉を冷蔵庫から出し常温に戻す。塩、こしょうをこすりつけ、スライスしたにんにくを貼る。オーブンは200℃に予熱しておく。
 - オーブンの天板にサラダ油をひき、①を中央におき、周りにバター、きざんだセロリ、くし切りにしたトマトと玉ねぎを並べ、水を注ぐ。
 - オーブンで200℃で20分、180℃に下げ20分焼く。
 - オーブンから牛かたまり肉を出しアルミホイルで包み、予熱で10分程度ねかせる。
- *オーブンによって火力が違うので、焼き色がついたら200℃から180℃に下げてください。

フライパンでの作り方

- 肉の表面に塩、こしょうをこすりつけ、フライパンで表面に焼き色をつける。
- 肉の下に刻んだ野菜をしき、水を加え蓋をして弱火で10分蒸し焼きにする。
- 火をとめそのまま10分、アルミホイルに包んで20分以上置く。

はらんぼさんの おすすめメモ

昔、新聞で見つけたレシピです。ボリュームがあるのでごちそうという感じがします。蓋つきのフライパンでも代用できますが、その時は水の量を加減しながらつけてください。

可児市 チャコちゃんママさん

洋風一口海鮮寿司【1人あたり269kcal】



材料 4人分

お弁当用カップ…12カップ
すし飯…1.5合
コーン…適量
お好みの海鮮…適量

作り方

- お弁当用カップにすし飯をつめる。
- ①の上にコーン、角切りにした刺身、エビなどの海鮮を彩りよく飾る。

チャコちゃん ママさん おすすめメモ

子どものクリスマス会にツリー型に並べて出したらよろこばれました。とても簡単なのにゴージャスです。



教えて! みんなの
うちのごはん

※商品価格は通常価格をご案内しています。

今月の
テーマ

クリスマス
パーティー
料理

岐阜市 せっかちさん 鶏肉と野菜のトマト煮【1人あたり528kcal】



材料 4人分

鶏もも肉…600g 塩…小さじ1/4 しょう油…適量 小麦粉…大さじ1と1/2 玉ねぎ…1/2個
にんにく…2片 トマト…中2個 サラダ油…大さじ1 トマトジュース(食塩無添加)…900cc
コンソメ…3個 ローリエ…1枚 ベコロス…16個 にんじん…1.5本 バター…5g
砂糖…大さじ1/2 ジャガイモ…2個 マッシュルーム…8個

作り方

- 鶏肉は食べやすい大きさに切り、塩、しょう油をし小麦粉をまぶす。玉ねぎは粗みじん切り、にんにくは半分にしてつぶし、トマトは湯むきし細かく刻む。
- 鍋にサラダ油をひき、鶏肉を強火で炒め取り出し、その鍋で玉ねぎ、にんにくをしんなりするまで炒める。再度、鶏肉を戻しトマト、トマトジュース、コンソメ、ローリエを加え弱火で1時間ほど煮る。
- 別鍋で一口大に切ったにんじんとベコロス、材料がかぶるぐらいの水を入れ、バター、砂糖を加えて煮る。ジャガイモは一口に切って固めにゆでる。マッシュルームはバターで炒める。
- ③を②の鍋に加え、15分ほど煮る。

ベコロスとは
直径3cm~4cmの小さな玉ねぎ。プチオニオンとも呼ばれています。

郡上市 ねこちゃんさん 食パンでキッシュ【1人あたり230kcal】



材料 8人分

サンドイッチ用食パン…10枚 サラダ油…大さじ1 ベーコン…3枚 玉ねぎ…1/2個
ほうれん草…1/2束 しめじ…1/2株 ブロッコリー…1/3株 塩、こしょう…適量
ホワイトソース…100g 生クリーム…80cc 卵…全卵3個+黄身1個分 とろけるチーズ…5g

作り方

- 食パンはめん棒で薄くのばし、9枚を斜めに半分に切り、オーブンシートをしいたパイ皿に隙間の無いよう円形に並べる。最後に残りの1枚を中央に置く。
- フライパンにサラダ油をひき、食べやすい大きさに切ったベーコン、玉ねぎ、ほうれん草、しめじ、ブロッコリーを炒め、塩こしょうで味をととのえる。
- ボウルにホワイトソース、生クリームを混ぜ合わせ、卵と塩ひとつまみを加え混ぜる。
- ①に②、③を入れ、とろけるチーズをかけ、180℃のオーブンで25分焼く。

ねこちゃんさんのおすすめメモ

以前、料理教室で習ったレシピです。