

ローストチキン

大垣市 かほのすけさん

参考調理時間:1時間(漬けこみ時間を除く)
【1人あたり 597kcal】

これを使ったよ!



産直若鶏骨付モモ
(バラ凍結)
凍 600g(2本)
本体価格 648円
税込価格 699円



かほのすけさんの おすすめコメント

とても簡単ですが、おいしいと評判でしたよ。クリスマスでなくても、普通のもも肉で、普段でも作ります。

材料(4人分)

鶏骨付きもも肉…4本
漬けだれ
しょうゆ…大さじ5
酒…大さじ3
はちみつ…大さじ2
みりん…大さじ2
砂糖…大さじ1
生姜の薄切り…1片分
にんにくの薄切り…2片分
ブラックペッパー…適量

作り方

1. 鶏骨付きもも肉に、フォークで数箇所穴を開けておく。
2. 漬けだれの材料を密封式ポリ袋に入れ混ぜ、①を入れ一晩漬け込む。
3. オーブンを200℃に設定し、袋から取り出した肉を予熱なしで45～50分焼く。途中で残った漬けだれをハケで塗る。

ツリーサラダ

瑞穂市 やままつ子さん

参考調理時間:約15分
【1人あたり 161kcal】

これを使ったよ!



スモーク薫るロースハム
(無塩せぎ)
凍 56g(標準4枚)×2
本体価格 290円
税込価格 313円



やままつ子さんのおすすめコメント

子どもが飾りつけをよろこんで手伝ってくれます。お皿の上にもいろいろ飾ってかわいく盛りつけるとよいですよ。

みんなの うちのごはん

今月のテーマ 2017.12月号

食卓を彩るクリスマス料理

特別な1日にぴったりの、
華やかなレシピが集まりました!

材料(4人分)

ブロッコリー…2株 ゆで卵…1/2個
パプリカ(赤、黄) マヨネーズ…大さじ3
…各1/2個 塩、こしょう…適量
ロースハム…2枚 粉チーズ…小さじ1

作り方

1. ブロッコリーは小房にわけて、塩(分量外)を少々入れてゆでる。
2. パプリカ、ロースハムは型で抜いたり小さく四角に切る。ゆで卵は白身と黄身にわけ、それぞれ細かくきざむ。
3. ①を大皿にクリスマスツリーの形に並べ塩、こしょうをし、②を飾りマヨネーズを線状にかけ、仕上げに粉チーズをふる。

クリスマス カップケーキ

恵那市 まんさくさん

参考調理時間:約30分(焼き時間除く)
【1個あたり 抹茶378kcal いちご395kcal】

これを使ったよ!

ケーキのような
ホットケーキミックス
400g(200g×2)
本体価格 298円
税込価格 321円



材料(小さめのマフィン型6個分)

カップケーキ バタークリーム
ホットケーキ 無塩バター…100g
ミックス…150g 粉砂糖…大さじ2
バター…60g 牛乳…大さじ2
砂糖…40g バニラエッセンス…少々
卵…2個 抹茶パウダー…小さじ1/2
牛乳…70cc いちごジャム…大さじ1

作り方

カップケーキ

1. バターは電子レンジにかけ液状にしておく。カップケーキの材料をすべてしっかり混ぜ合わせ、型に7分目まで流し入れ、180℃に予熱したオーブンで15～20分焼く。

バタークリーム

1. 無塩バターをハンドミキサーでクリーム状にし、白っぽくなったら粉砂糖を入れよく混ぜ、さらに牛乳、バニラエッセンスを加え混ぜる。
2. バタークリームを2等分にし、それぞれに抹茶パウダー、いちごジャムを加え色をつけ、冷ましたカップケーキに絞り飾る。

まんさくさんの おすすめコメント

子どもがよろこびます。誕生日ケーキにも応用できますよ。子どもと一緒にデコレーションをします。



ベーコンポテトパイ

瑞穂市 マロンクリームさん

参考調理時間:約20分
(焼き時間除く)
【1個あたり 207kcal】

これを使ったよ!

パイシート(発酵バター入り)
凍 300g(4枚・個包装)
本体価格 368円
税込価格 397円



具をきのこやコーンに変えても美味しいですね!
編集部より

材料(4個分)

じゃがいも…1個 固形スープ…1/2個
たまねぎ…1/2個 牛乳…50cc
ベーコン…2枚 塩、こしょう…適量
バター…10g 冷凍パイシート…1枚
小麦粉…大さじ1 卵黄…1/2個分

作り方

1. じゃがいもとたまねぎ、ベーコンを1cm角に切りバターで炒め、小麦粉をふり入れさらに炒める。水100cc(分量外)で溶かしておいた固形スープ、牛乳を入れ、トロツとするまで煮詰め、塩、こしょうで味を調える。
2. 冷凍パイシートを横長に置き正方形になるまでのばし、4つの正方形に切る。具をのせて三角形に折りたたみ、フォークで押さえ周りをとじる。
3. ②に卵黄をぬり、200℃に予熱したオーブンで10分程度キツネ色になるまで焼く。