

バケットキッシュ

恵那市 万作さん
参考調理時間:約45分
1人あたり:530kcal

co-op ミックスチーズ
蔵 180g
本体価格 278円
税込価格 300円



これを使ったよ!

万作さんの おすすめコメント

パーティーの時は、ラッピングして持っていったりします。

材料(4人分)
フランスパン…1本(30cmぐらい)
ほうれん草…3株 玉ねぎ…1/2個
ベーコン…80g にんにく…1かけ
しめじ…1/2パック
オリーブオイル…大さじ1
塩、こしょう…適量
A | 卵…2個
生クリーム…1/2カップ
溶けるチーズ…100g
塩、こしょう…適量

- 作り方
1. フランスパンは上面を1/4ほどそぎ切り、中身を1cm程度厚みをのこして取り出す。ほうれん草は3cm程度に、玉ねぎは薄切り、ベーコンは拍子切り、にんにくはみじん切りにする。しめじは小房に分ける。
 2. フライパンにオリーブオイルとにんにくを入れ火にかけ、香りがたってきたらベーコン、玉ねぎ、しめじ、ほうれん草の順に加えて炒め、塩、こしょうで味をととのえ冷ます。
 3. ボウルにAの材料を混ぜ合わせ、①のフランスパンを1口大にちぎって、②と共に加え混ぜ、中身を取り出したフランスパンにつめる。200℃に予熱したオーブンで10分焼き、180℃に温度を下げさらに20～25分焼く。

バラの花サーモンの リースサラダ

大垣市 はなはなさん
参考調理時間:約10分
1人あたり:192kcal



これでも
できます!

はなはなさんの おすすめコメント

玉ねぎのみじん切りは雪に見立てて、サーモンの上に乗せるとかわいいです。

co-op スモーク
サーモントラウト
(切り落とし)
凍 70g
本体価格 368円
税込価格 397円



数えて みんなの うちのごはん

今月の
テーマ クリスマスのパーティー料理

テーブルを華やかに彩る、パーティーに
ぴったりのレシピが集まりました。

材料(4人分)
サーモン刺身用…150g A | 玉ねぎのみじん切り
きゅうり…1/4本 …大さじ2
ミニトマト…4個 オリーブオイル
サニーレタス…6枚 …大さじ2
ベビーリーフ…1パック 酢…大さじ1
モzzarellaチーズ (チェリータイプ)…1/2袋 塩…小さじ1/3
こしょう…少々

- 作り方
1. サーモンは薄切りにし、バラの花の形になるように巻く。きゅうりは薄切り、ミニトマトは半分に切る。サニーレタスは食べやすい大きさにちぎる。
 2. 皿にサニーレタスをリース状にならべ、上にベビーリーフを飾り、サーモン、きゅうり、ミニトマト、モzzarellaチーズをバランスよく盛りつける。
 3. Aを混ぜ合わせ、食べる直前にかける。

材料(8人分)
カスタードソース
卵黄…3個分
砂糖…45g
牛乳…1と1/2カップ
生クリーム…200g
砂糖…30g
バニラエッセンス…少々
市販のスポンジケーキ(15cm)…1台
お好みのフルーツ…適量

- 作り方
1. ボウルに卵黄と半量の砂糖を入れ、泡立て器で混ぜる。鍋に牛乳と残りの砂糖を入れ、弱めの中火にかけ沸騰直前まで温まったら、卵黄の入ったボウルに2回に分けて加え、よく混ぜ合わせる。
 2. ①を鍋にもどし、弱火にかけながら加熱し、少しとろみがついたところで火からおろし、裏ごし器等でこし粗熱をとる。
 3. ボウルに生クリーム、砂糖、バニラエッセンスを入れ角が立つ手前まで泡立てる。器にスポンジケーキをちぎって入れ、上から②を注ぐ。スポンジがカスタードを吸ったら生クリーム、フルーツをトッピングする。

スコップケーキ

各務原市 ぼっぼちゃんさん
参考調理時間:約20分
1人あたり:272kcal



これを使ったよ!

POINT

カスタードソースは沸騰させないよう注意して、かきまぜながら温めます。

デコレーション
スポンジ台(プレーン)
6号(直径約17cm)
本体価格 458円
税込価格 494円



材料(4人分)
牛かたまり肉(モモ)…500g
塩…小さじ1
こしょう…適量
ハーブソルト…適量
サラダ油…大さじ1
A | しょうゆ…大さじ2
みりん…大さじ1
酒…大さじ1
粒マスタード…小さじ1

- 作り方
1. 牛肉は塩、こしょう、ハーブソルトをすりこみ、常温にもどしておく。
 2. サラダ油を熱したフライパンで牛肉の表面を焼き、焼き色がついたら牛肉をとりだす。
 3. ②のフライパンにAを入れひと煮立ちさせ置いておく。
 4. 牛肉をラップで包み耐熱ポリ袋等に入れ空気を抜き、沸騰したお湯に入れ2分煮込む。火を止め蓋をして更に15分放置した後、お湯から出し完全に冷ます。
 4. 食べやすい薄さに切り、③をかける。

ローストビーフ

岐阜市 ふみさん
参考調理時間:約30分
1人あたり:278kcal



これを使ったよ!

ふみさんの おすすめコメント

ソースは市販のものなら簡単でリーズナブル。セルクルを使って、マッシュポテト、サーモンやきゅうりなどを見栄えよく飾っても雰囲気が出ます。

香りソルトイタリアン
ハーブミックス
53g
本体価格 328円
税込価格 354円

