

ハントライス



■ 4人分

所要時間 30分

作り方

【ケチャップライス】

- ① フライパンにサラダ油を熱し、玉ねぎをしんなりするまで炒める。分量の塩・こしょう・ケチャップを加え、ケチャップの水分を飛ばす。ハム、熱々のご飯を加えて手早く炒め合わせ、ケチャップライスを作る。

【フライ】

- ① えびは尾を残して殻をむき、背わたを取る。包丁でお腹に数カ所切り込みを入れ、まっすぐにする。えび・白身魚に軽く塩・こしょうをふり、簡単フライ衣・パン粉の順に衣をつけ、180℃の油で1～2分揚げる。

【卵焼き】

- ② Aをボウルに合わせてよく混ぜる。小さいフライパン(20cm位)に油(適量)を熱し、1人前ずつ半熟の卵焼きを作る。
- ③ 器にケチャップライスを山型に盛り、卵焼き・フライをトッピングする。お好みでマヨネーズ又はタルタルソース、ケチャップをかける。

材料

【ケチャップライス】

サラダ油	大さじ1/2
玉ねぎ(みじん切り)	1/2個
塩	小さじ1/2強
こしょう	少々
ケチャップ	大さじ4
ロースハム(5mm角)	2枚
温かいごはん	600g位

【フライ】

えび	4尾
白身魚(骨を取り4つに切る)	120g

【簡単フライ衣】

小麦粉	大さじ4
水	大さじ3～4
パン粉	適量

【卵焼き】

A 卵	4～8個
牛乳又は生クリーム	大さじ1～2
塩・こしょう	各少々
ケチャップ・マヨネーズ	適量

タルタルソース

材料

ゆで卵(荒みじん切り)	1個
玉ねぎ(みじん切り)	小さじ4
マヨネーズ	大さじ6
塩、こしょう	各少々
酢又はレモン汁	少々～
砂糖(お好みで)	少々～
ピクルス、たくあん等(みじん切り)	小さじ2
牛乳又は生クリーム(あれば)	小さじ4

作り方

- ① 器に材料をすべて混ぜ合わせる。
【ゆで卵のゆで方】鍋に卵がつかるくらいの水を入れ、卵・塩ひとつまみを入れ、火にかける。沸騰したら中火で11分～12分茹でる。



■ 4人分

所要時間 15分



■ 4人分

所用時間 30分

クリームブリュレ

材 料

卵黄	2個
グラニュー糖	大さじ3 (36g)
生クリーム	180g
牛乳	90cc
バニラエッセンス	2~3滴
グラニュー糖 (仕上げ用)	適量

作り方

- ① 卵黄・グラニュー糖を小鍋に入れる。泡立て器で白っぽくなるまですり混ぜる。生クリーム・牛乳を少しずつ混ぜながら注ぎ入れる。中火にかけ、絶えず混ぜながら湯気が出る程度に加熱する。ザルなどで1度こし、ココットなどの耐熱容器に人数分に分ける。
- ② オーブンの天板に②を並べ、お湯を型の高さの1/3くらいまで注ぎ、160℃に予熱したオーブンで15~20分湯煎焼きにする。火が通ったら冷まし、表面にグラニュー糖を全体にふりかけ、バーナー又は直火で熱したスプーンで、表面にこんがりとした焼き色をつける。

Check Point

仕上げの砂糖は、本当はカソナードという茶色い砂糖を使うときれいな焦げ目がつきやすいです。



春野菜のサラダ~生姜風味ドレッシング~

材 料

アスパラ (斜め1cm幅)	4本
春キャベツ (小さめ一口大)	100g
ミニトマト (4等分)	4個
B 酢・オリーブ油	各大さじ1
水	大さじ2
砂糖	小さじ1
しょうゆ	小さじ5
こしょう	少々
しょうがのしぼり汁	小さじ1/2

■ 4人分



所要時間 15分

作り方

- ① アスパラはラップをして1分30秒位加熱する。
- ② **B**を全て混ぜ合わせ、ドレッシングを作る。水切りした野菜を器に盛り、①のアスパラ・トマトを乗せ、食べる直前にドレッシングをかける。

Check Point

~旬の野菜は栄養が沢山~

- アスパラガス
アスパラギン酸で「免疫力アップ」「疲労回復」など多くの効果
- 春キャベツ
ビタミンCや食物繊維が豊富なほか、胃壁の粘膜を丈夫にし、消化を助ける働き。