



押しメニュー特集 第2弾!

《キッシュ》・・・城山文化センター(金)会食会

(材料) 25人分 (20 cm × 20 cmのオープン鉄板で2枚)

【生クリーム 200cc、卵 3～4コ、ピザ用チーズ 80～100g】

ベーコン100g、玉ねぎ1/2～1個、パプリカ1/2、しめじ1/2～1パック、人参1/2本、ほうれん草1把

- ① 人参、ほうれん草は、3 cm位に切り軽く茹でておく
フライパンに油、玉ねぎ、ベーコンを炒めた後、その他の野菜と一緒に炒める
ガラスープ小2、塩コショウで味付け、冷ます
- ② ボールに【 】を入れ混ぜる
冷めた①を加え、オープン用型に流し込む
- ③ 180℃で20～25分焼く

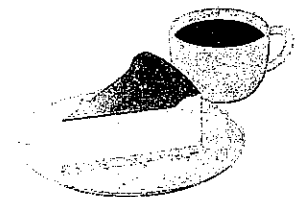


パイシートも使わずにクッキングシートで大丈夫
野菜は何でも好きな物を入れて!

《チーズケーキ》・・・クッキングクラブ梨穂

(材料) クリームチーズ 200g、グラニュー糖 90g、卵 2個、薄力粉 大3、レモン汁 大1強
全粒粉ビスケット 70g、バター 40g

- ① 全粒粉ビスケットを砕きバターと混ぜ合わせて土台を作り、型に敷きつめる
- ② 生地は、クリームチーズ、砂糖、卵を加えて、なめらかに白っぽくなるまで混ぜる
- ③ 生クリームを加え、もったりするまで混ぜ合わせる
- ④ 薄力粉をふるい入れ、さっくり混ぜ、レモン汁を加え混ぜる
- ⑤ 型に流し入れ、型を2～3度トントンと軽く落として空気を抜き、
天板にのせ 160～170°で40～45分位焼く
- ⑥ 焼き上がったら粗熱をとり、型から外し冷やす (冷蔵庫)
冷めると中央がへこむが、粉砂糖をかけると良い



誰でも上手に作れる失敗しないケーキです
おもてなしにピッタリのデザートです

《抹茶豆乳プリン》・・・第二文化センター会食会

(材料・4人分) 無調整豆乳 400 ml、砂糖 大3、ゼラチン 5g、水 大2、抹茶 大1、湯 約大2、
ゆで小豆 適量、ホイップクリーム 適量

- ① ゼラチンを水でふやかす 抹茶を湯で溶いておく
- ② 半量の豆乳を鍋で湯気が上がる程度 (50～60℃) で温め、砂糖と①を入れてよく溶かす
- ③ 残りの豆乳を入れ混ぜ、器に注ぐ 表面の泡を取り除き、冷蔵庫で冷やし固める
- ④ ゆで小豆、ホイップクリームを飾る



抹茶が底に沈みやすいのでボールに氷水を当てて冷やし
とろみがでたら器に入れ冷やし固める

