

気分は♪パーティーレシピ



ケーキちらし

【材料】(4人分)

米	3合
ちらしずしの素	2袋
たまご	2個
だしの素	少々
お湯	大さじ2
みりん	小さじ1
油	適量
きゅうり	1/2本
でんぶ	適量
(お好みの具材)	
かに風味かまぼこ	
ハム	
にんじん(ゆでたもの)	
ツナ	
しらすなど	

【作り方】

- ①ごはんを炊き、ちらしずしの素を混ぜる。
- ②たまごを割りほぐし、お湯で溶いただしの素、みりんを加えて混ぜる。
- ③熱したフライパンに油を敷き、②を入れていり卵を作る。
- ④きゅうりはたて1/4にきり、1cm幅のいちょう切りにする。
- ⑤型の1/3の高さに①のすめしを半分敷き、でんぶを薄く広げ、残りのすめしを詰める。
- ⑥お好みの具材を上にもりつけて、型から外す。

※ケーキ型にギュッと押しながら詰めていこう！牛乳パックを横に10cmくらい切って型にすれば、ショートケーキ風になるよ!!

どーんとマカロニグラタン

【材料】(4人分)

鶏肉	200g
マカロニ	100g
たまねぎ	1/2こ
ホワイトソース	1缶
牛乳	100g
バター	20g
ピザチーズ	150g
パン粉	大さじ1
パセリ	少々
粉チーズ	大さじ1
塩・こしょう	少々
(お好みの野菜)	
アスパラガス	
にんじん	
きのこ	
じゃが芋など	

【作り方】

- ①マカロニはゆでておく。
- ②パセリはみじん切りにする。
- ③パン粉、①のパセリ、粉チーズを合わせ、フライパンで空いりして取り出す。
- ④フライパンにバターを溶かし、鶏肉、たまねぎ、お好みの野菜を炒め、ホワイトソースと牛乳を入れて煮る。
- ⑤とろみがついてきたら、ピザチーズを1/3入れて溶かし、塩・こしょうで味を整え取り出す。
- ⑥フライパンをきれいに洗い、①のマカロニを敷き、残りのピザチーズを広げる。
- ⑦その上に、⑤の具を広げ③をかけ加熱する。
- ⑧チリチリと音がして、チーズが溶けていい香りが出てきたらできあがり。

ホットプレートで石焼ビビンバ

【材料】(4人分)

温かいご飯	3合分
牛切りおとし	400g
もやし	1袋
ほうれん草	1束
にんじん	20g
ホールコーン缶	1缶
白ごま	大さじ2
焼き肉のたれ	100cc
ごま油	大さじ3と1/2
塩・こしょう	少々
(お好みで)	
白菜キムチ	
コチュジャン	

【作り方】

- ①にんじんはせん切りにし、ほうれん草は3cmの長さに切り、ゆでる。
- ②水にさらした後しばって、白ごま大さじ1、ごま油大さじ1、塩・こしょうであえ、にんじんとほうれん草のナムルを作る。
- ③もやしはよく洗って耐熱皿に入れ、ふんわりラップをして加熱し、さわれるくらいの温度になったら水けをしぼる。白いりごま大さじ1、ごま油大さじ1、塩こしょうであえて、もやしのナムルを作る。
- ④コーンはしっかり水けを切って、ごま油大さじ1/2、塩・こしょうであえてコーンのナムルを作る。
- ⑤ホットプレートをあたたため、牛肉をごま油大さじ1で炒める。色が変わったら焼き肉のたれを加えて絡めて取り出す。
- ⑥ホットプレートにごはんを広げ、好きなようにナムルと肉を盛り付ける。
- ⑦大人用にはキムチとコチュジャンを乗せる。



包まないぎょうざ

【材料】

ぎょうざの皮	大きめ20枚
豚ひき肉	200g
キャベツ	200g
ねぎ	10cm分
にんにく	1かけ
しょうが	1かけ
にら	3本
塩	小さじ1/2
こしょう	少々
ごま油	大さじ1
片栗粉	大さじ1
サラダ油	適量
ポリ袋	1枚

【作り方】

- ①キャベツ、ねぎ、にらはみじん切りにし、にんにく、しょうがはすりおろす。
- ②ポリ袋に豚ひき肉、調味料を入れ、粘りが出るまでねる。
- ③①の野菜を加えてさらにねる。
- ④③の生地を20等分にして、ぎょうざの皮にのせ半分に折る。できたらフライパンに並べていく。
- ⑤中火で焼き、焼き色がついてきたらふたをして蒸し焼きにする。
- ⑥火が通ったら、すきまに油を回し入れ、皮をパリッと仕上げてくださいあがり。