

定番をひと工夫 みんなでおいしく、わが家のおせち

Let's
Cook



はんぺんで作る 簡単伊達巻

調理時間

20分

※冷蔵庫で冷やす
時間を除く

1人分(レシピ1/2量で) *カロリー: 222kcal *食塩相当量: 1.6g

材料(1本分)

はんぺん …… 1枚(100g) たまご …… 2個
CO・OP きび砂糖 …… 30g サラダ油 …… 適量
A みりん …… 大さじ1
塩 …… ひとつまみ

1. はんぺんをポリ袋に入れて手で滑らかになるまで揉みながら潰し、Aを入れてよく混ぜ、たまごを加えて滑らかになるまで揉み込む。
2. たまご焼き器にサラダ油を中火で熱し、余分な油はキッチンペーパーで拭き取る。
3. たまご焼き器を濡れ布巾の上で1~2秒冷ましたら1の生地を流し入れてアルミホイルでふたをし、弱火で3~4分焼いてたまごがほぼ固まったらひっくり返して2~3分焼く。
4. 巻きすに3をのせて手前からきっちり巻き、両端を輪ゴムでとめて粗熱が取れたらそのままラップで包み、冷蔵庫で冷やす。

POINT

フードプロセッサーやミキサーを使うとより均一に混ぜられますが、たまごは必ず後から加えてあまり泡立えないようにします。

かまぼこの飾り切り

調理時間
5分

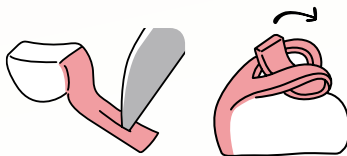
かまぼこの下準備

かまぼこ(赤)は厚めに切り、色のついた部分と白い部分の間に1/3残して切り離す。



- 手綱 -

縦中央に1.5cmほど切り込みを入れ、端を通して手綱模様にする。



- うさぎ -

切り離れた部分に端から切り込みを入れ、折り返してうさぎの耳を作り、黒いりごまで目をつける。



お餅が余ったら!

電子レンジでサクサクおかき

8個分*カロリー: 134kcal *食塩相当量: 0.9g

材料(1枚分) ●電子レンジは600Wを使用

切り餅(8等分にカット) …… 1枚
CO・OP きび砂糖 …… 小さじ1
A しょうゆ …… 小さじ2

1. 耐熱皿にクッキングシートを敷き、5~6cmの間隔を開けて餅を並べる。
2. 電子レンジで3分~3分半加熱し、混ぜ合わせたAで和えてクッキングシートに並べて表面を乾かす。

調理時間
5分

できたてはサクサク!
少し時間をおけばぬれせん風に♪

POINT

電子レンジは場所により加熱ムラがあるので、サクサクになったものから取り出します。

