



2月16日 1年生



チーズクロワッサン かぼちゃとベーコンの重ね焼き コンソメスープ

【チーズクロワッサン】

<材料・2人分>

◎薄力粉 200g ◎ベーキングパウダー 小1 ◎クリームチーズ 200g  
◎バター 適量 ◎砂糖 大2 ◎牛乳 少量 ◎卵 1個 ◎卵黄 1個分

<作り方>

- ① 薄力粉とベーキングパウダーをボールに合わせてふるい入れておく。
- ② クリームチーズ、バターを切り込み、よく混ぜ、砂糖、塩少々を加える。
- ③ 卵1個と牛乳数滴を加え、たいらに伸ばす。
- ④ 三角形に切り、冷凍庫で20分ほど寝かせる。
- ⑤ 卵黄を塗り、180℃のオーブンで12分焼く。

【かぼちゃとベーコンの重ね焼き】

<材料・2人分>

◎かぼちゃ 1/6個 ◎ベーコン 3枚 ◎とろけるチーズ 適量 ◎塩、こしょう 適量  
◎サラダ菜 2枚 ◎プチトマト 4個

<作り方>

- ① かぼちゃを8mmに切る。フライパンで色よく焼き、塩、こしょうをふる。
- ② 天板にかぼちゃとベーコンを交互に重ね、とろけるチーズを上のにのせ、オーブンで焼く。

【コンソメスープ】

<材料・2人分>

◎人参 1/6本 ◎玉ねぎ 1/6個 ◎しいたけ 1枚 ◎ブイヨン 300cc  
◎塩こしょう 少々

<作り方>

- ① しいたけ、玉ねぎは薄切り、人参は細切りにする。
- ② 鍋にコンソメ・水を入れ火にかけ、沸騰したらベーコン、野菜を入れる。
- ③ 野菜が柔らかくなったら、塩コショウで味を整える。