



1月27日 3年生



メンチカツ コンソメスープ ティラミス ご飯

【メンチカツ】

<材料・3人分>

◎合いびき肉 150g ◎キャベツ 120g ◎人参 30g ◎玉ねぎ 1/4個 ◎パン粉 1/2カップ
【付け合せ】◎サラダ菜 1/6個 ◎キュウリ 1/8本 ◎トマト 1/2個
◎サラダ油 大さじ1/2 ◎塩 小さじ1/4 ◎コショウ 少々 ◎小麦粉 適量 ◎溶き卵 適量
◎パン粉 適量 ◎ソース 適量

<作り方>

- ① キャベツと人参は1cm長さのごく細かい千切りにする。
- ② サラダ油で玉ねぎのみじん切りをしんなりするまで炒め、荒熱を取る。
- ③ ボウルに合挽き肉、パン粉、①②を入れ、塩コショウを加えてまんべんなく練り混ぜる。
- ④ よく混ぜたら、12等分して形作り、小麦粉、溶き卵、パン粉の順に衣をつける。
- ⑤ 揚げ油を用意170℃に熱し、メンチカツを入れ、揚げていく。
- ⑥ サラダ菜とくし型に切ったトマト、キュウリを盛り付け、カツにソースをかける。

【コンソメスープ】

<材料・2人分>

◎人参 1/6本 ◎玉ねぎ 1/6個 ◎じゃがいも 1/4個 ◎ベーコン 1枚
◎ブイヨン 300cc ◎塩、コショウ 少々 ◎薄口しょうゆ 適宜

<作り方>

- ① ベーコンは1cm幅に切り、玉ねぎは薄切り、人参は細切り、じゃがいもは拍子木切りにする。
- 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、薄口しょうゆで味を調える。

【ティラミス】

<材料・4人分>

◎マカヒト-チーズ 100g ◎砂糖 20g ◎卵黄 1/2個分
◎ラム酒 大さじ1/4 ◎生クリーム 1/4カップ ◎ココアパウダー 適量

<作り方>

- ① ボウルにマカヒト-チーズと砂糖を入れ、なめらかなクリーム状にする。
- ② 生クリームをツノがたつまで泡立てる。
- ③ ①に卵黄を加えてさらによく混ぜ、白っぽいクリーム状になったら、生クリームを少しずつ加え混ぜる。ラム酒を加えてさらに混ぜる。
- ④ 器に流し入れ、冷蔵庫で冷やす。ココアパウダーを茶漉しに入れて振りかける。