



7月16日 1年生



冷やしとろろ蕎麦 パウンドケーキ

【冷やしとろろ蕎麦】

<材料・2人分>

◎そば 2人分 ◎青ねぎ 1本 ◎きざみのり 適量 ◎かつお節 適量 ◎天かす 大さじ2
◎ウズラの卵 2個 ◎大葉 2枚 ◎長いも 10cm ◎だし汁 400cc ◎しょうゆ 大さじ3
◎みりん 大さじ3

<作り方>

- ① 鍋にだし汁、しょうゆ、みりんを入れ煮立て、粗熱を取り、冷蔵庫で冷やし、つゆを作る。
- ② 鍋にたっぷりの湯を沸かしてそばをゆで、すぐに冷水にとって冷やしながらかみ洗いしてぬめりを取り、水気をきる。
- ③ 長芋は皮をむいて酢水につけ、すりおろす。
- ④ そばに、とろろをかけ、小口切りにしたねぎ、きざみのり、天かす、大葉、かつお節、ウズラの卵を飾り、つゆをかける。

【パウンドケーキ】

<材料・2人分>

◎バター 80g ◎砂糖 100g ◎卵 2個
◎薄力粉 100g ◎ベーキングパウダー 5g ◎バニラオイル 少々

<作り方>

- ① バターは、卵は常温にし、卵は溶いておく。薄力粉はふるっておく。
- ② バターと砂糖をペースト状になるまで混ぜる。
- ③ 溶き卵を5回くらいに分けながら、その都度よく混ぜる。
- ④ ふるった薄力粉とベーキングパウダーを入れ、さっくり混ぜ、バニラオイルを加える。
- ⑤ 型に流し入れ空気を抜いて、180度のオーブンで30分焼く。
(10分くらいのところで、真ん中に切り込みを入れるときれいな焼き上がりになる。) 串をさして生地がついてこなければ焼き上がり。