



12月16日 1年生



クリームシチュー りんごのサラダ パン

【クリームシチュー】

<材料・2人分>

◎鶏もも肉 1/4枚 ◎小麦粉 大さじ1/2 ◎玉ネギ 1/2個 ◎ジャガイモ 1個 ◎人参 1/4本
◎ブロッコリー 4~6房 ◎白ワイン 50cc ◎固形ブイヨン 1個 ◎水 200cc ◎ローリエ 1枚
<ホワイトソース>◎バター 20g ◎小麦粉 大さじ1・1/2 ◎牛乳 250cc

<作り方>

- ① 鶏もも肉は一口大に切り、塩コショウし、薄く小麦粉をつける。玉ネギは4~6つのくし切りにする。
- ② ジャガイモは一口大に切り、人参は乱切りにする。
- ③ ブロッコリーは下茹でしておく。
- ④ フライパンにサラダ油を中火で熱し、鶏肉を両面色よく焼き、取り出す。
- ⑤ ④のフライパンで玉ネギを炒め、透き通ってくればジャガイモ、人参を加えて炒め合わせる。全体に油がまわれば、白ワインを加えてからめる様に炒め合わせ、鶏肉とともに鍋に移す。
- ⑥ 鍋にローリエ、水、固形ブイヨンに加え、アクを取って弱火にし、蓋をして15分煮込む。
- ⑦ <ホワイトソース>を作る。鍋にバターを焦がさない様に弱火で溶かし、ふるった小麦粉を加えて木べらで混ぜながら、粉がなくなり、泡が細くなるまで混ぜながらよく炒める。
- ⑧ 温めた（沸騰させない）牛乳を少しずつ加えダマにならない様によく混ぜ合わせる。少し火を弱め、時々混ぜながら煮詰める。
- ⑨ ホワイトソースを加え、蓋をして5~6分煮込む。塩、コショウで味を調べ、ブロッコリーを加える。

【りんごのサラダ】

<材料・2人分>

◎リンゴ 1/4個 ◎サニーレタス 2枚 ◎カイワレ菜 1/4P
〔A〕◎卵黄 1/2個分 ◎オリーブ油 大さじ1 ◎リンゴ酢 大さじ1 ◎粒マスタード 小さじ1
◎塩コショウ 少々

<作り方>

- ① リンゴは皮ごときれいに洗い、縦6~8つに切って皮をむき、芯を取り、1cm幅のいちょう切りにして塩水に放つ。
- ② サニーレタスは食べやすい大きさにちぎり、冷水に放ってパリッとさせ、水気をきる。貝われ菜は根元を切り落とす。
- ③ 〔A〕をよく混ぜ合わせ、ドレッシングを作る。
- ④ 器にリンゴ、レタス、貝われ菜を盛り合わせ、食べる直前にドレッシングをかける。