



かんたんレシピで気軽に作ろう!

「～クリスマスパーティをしよう!～」

1999年11月放映分レシピ

フライドツリー

材 料(4人分)

手羽先……20本
塩……大さじ3
こしょう……少々
カレー粉……大さじ1
おろしにんにく……大さじ3
皮付きフライドポテト…300g
揚げ油……適量
レモン……1個

作 り 方

手羽先は、ペーパータオルで拭いて、水気をとる。下味の調味料を合わせて、手羽先にまんべんなくすり込む。
揚げ油を中温に熱し、手羽先を6～7本筒入れて、時々返しながらきつね色になるまで揚げる。最後にフライドポテトを揚げる。
レモンは、くし型に切る。
手羽先、フライドポテト、レモンをツリーの形に盛りつけていく。

ポテトチップサラダ

材 料(4人分)

キャベツ……125g
きゅうり……50g
レッドキャベツ…25g
かいわれ……25g
薄味ポテトチップス…60g

作 り 方

キャベツは千切り、きゅうりは薄切り、かいわれは長さを2等分する。
皿に野菜を盛り、上からポテトチップスをふり、ドレッシングをかけて食べる。

きゅうりのティーンサンドイッチ

材 料(4人分)

きゅうり……1本
セロリ……1/3本
食パン……4枚
からしバター……少々
菊の葉……1枚

作 り 方

きゅうりは縦半分に切って斜めに薄切りにし、セロリは筋をむいて4.5cmに切り、塩少々をふり、よくもんでしんなりさせる。
パンにからしバターをぬります。
一は、水気をしっかり絞り、2枚のパンに広げ、パンを重ねます。
重ねてラップで包み、重しをして15～20分くらいおいて味をなじませ、一口サイズに切ります。

ジャムサンドイッチ

材 料(4人分)

ジャム……適量
食パン……4枚

作 り 方

パン2枚に、ジャムを塗ります。
残りのパンを重ねて、きゅうりのサンドイッチのようになじませて、一口サイズに切ります。

ホイップサンド

材 料(4人分)

生クリーム……適量
砂糖……少々
黄桃(缶)……適量
食パン……4枚
(玄米の食パン)

作 り 方

生クリームに砂糖を少々加えて、ホイップし、黄桃の薄切りを混ぜます。
ジャムサンドのようにはさみ、一口サイズに切ります。

フルーツゼリーパンチ

材 料(4人分)

粉ゼラチン……5g
水……30cc
砂糖……30g
牛乳……250cc
ガムシロップ
水……50cc
砂糖……30g
レモンの皮……少々
レモンの汁……1.5cc
洋酒……1.5cc
リンゴ……100g
キウイ……100g
サイダー……200cc
氷……適量

作 り 方

水に粉ゼラチンを振り入れ、ふやかしておく。湯煎にかけて溶かし、熱いうちに砂糖を加えて、溶けたら、牛乳を初めは少しずつ入れ混ぜ、残りを加えて混ぜる。
を氷水につけ、時々かき混ぜながら、少しとろみがつくまで冷やし、食卓に出す器に流し入れ、冷やし固める。
水に、砂糖とレモンの皮を加えて煮立たせて冷まし、レモン汁、洋酒を加え、適宜に切ったリンゴ、キウイを加えて冷ましておく。
いただく時に、 の上にサイダーと、 を注ぎ氷を浮かすと出来上がり。

パセリとトマトのツリー

材 料(4人分)

パセリ……2束
プチトマト……1パック
つまようじ……適宜
給水スポンジ
リボン
極細グリーンワイヤー

作 り 方

スポンジを山形に切り、平たい皿に乗せる。
パセリの小枝を にさす。
プチトマトのへたをとりにようじをさし、 にさす。
小さいリボンをいくつか作り、ワイヤーの先につけ、 にさすと出来上がり。

