



かんたんレシピで気軽に作ろう!

「 ~ おせち料理にチャレンジ ~ 」

1999年12月放映分レシピ

だて巻き

材 料(4人分)

卵.....6個
はんぺん.....100g
だし汁.....50cc
上白.....大さじ5
みりん.....大さじ1
濃い口醤油・小さじ1/2
塩.....小さじ1/4
酒.....少々

作 り 方

はんぺんは、粗く切り、卵、調味料と一緒にはんぺんの形がなくなるまでミキサーにかける。
オーブンは、200度に余熱をかける。オーブンシートを天板にしき、種を流し入れ、200度で15分焼き、表面が乾いてくっつかなくなるまで焼く。
焼き色側が外になるように鬼すだれをかぶせ、ペーパーをはがし、しっかりと巻き、巻き終わりを下にして、人肌程度まで冷ます。
1.5cmほどの暑さに切って器に盛る。
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。

のし鶏

材 料(4人分)

A
鶏ひき肉.....150g
しょうゆ.....大さじ1・1/2
砂糖.....小さじ1・1/2
みりん.....小さじ1
酒.....小さじ2
鶏ひき肉.....150g
卵.....1個
しょうゆ.....大さじ1・1/2
砂糖.....大さじ1
生姜汁.....小さじ1
片栗粉.....大さじ1
けしの実.....少々
青のり.....少々

作 り 方

小鍋に材料Aを入れて火にかけ、箸5~6本でよく混ぜながら炒りつけて火を通し、冷ましておきます。
ボールに材料Bをすべて入れ、軽く混ぜます。炒って冷ましたAを加え入れ、良く混ぜ合わせます。
天板にオーブンシートを敷き、1.5cm厚さに種を伸ばし、170度で、15~20分焼きます。焼き上がったなら、まな板の上に取り出し、端を切り落として、形を整えて2等分する。それぞれにけしの実と青のりをふって、切り分ければ出来上がり。

酢れんこんのサーモンはさみ

材 料(4人分)

スモークサーモン・4枚
れんこん.....10cm
みりん.....大さじ3
酢.....大さじ3
塩.....少々

作 り 方

れんこんは、皮をむいて5cmの厚さに切り、花形に形を整え、6cmの厚さに切る。
それぞれに、切り込みを入れ、サーモンがはさめるようにしておく。酢水にはなしておく。
調味料を煮立てて甘酢を作る。
を熱湯でサッとゆで、水気を切り、にしばらくつける。
の水気を拭き、大きさを合わせて切った薄切りのスモークサーモンをはさむと出来上がり。