



かんたんレシピで気軽に作ろう!

「～クリスマス料理～」

2001年12月放映分レシピ

リースクッキー

材 料(4人分)

<生地>
 無塩マーガリン・・・75g
 粉砂糖・・・75g
 卵・・・・・・・・1個
 薄力粉・・・・・・・・150g
 打ち粉用の薄力粉・・・少々
 <アイシング>
 粉砂糖・・・・・・・・80g
 卵白・・・・・・・・大さじ1
 レモン汁・・・・・・・・少々
 (お好みで飾りつけ)

作 り 方

無塩マーガリンは室温に置いて柔らかくし、ボールに入れて、木べらでクリーム状になるまで練る。粉砂糖を加え、白っぽくなるまでよく混ぜる。卵を溶きほぐして、ボールに少しずつ加え、その都度よく混ぜる。薄力粉を2回に分けてふるいながら加え、木べらからゴムべらに変えて、粉っぽさがなくなるまでさっくり混ぜる。

生地がしっとりまとまったら、ラップですき間無く包み、冷蔵庫で1時間ほど寝かせる。

生地が落ち着いたら8等分し、それぞれに薄力粉を軽くふって、ひも状にのばす。直径8cm位の輪に形作り、火が通りやすいように、表面を抑えて薄くし形を整える。オープン用のシートの上に、 を置き、170 のオープンで12分くらい焼く。焼いているうちに飾りようのアイシングを作る。

飾りは好みで用意し、アーモンドなどの大き目のものには裏にアイシングを塗って生地に貼り付ける。アンジェリカやドレンチェリーなどは小さく刻み、クッキーの表面にアイシングを塗ってから彩りよく散らす。

もみの木ライス

材 料(4人分)

米・・・・・・・・400g
 水・・・・・・・・520cc
 シーチキン缶詰・・・80g
 ケチャップ・・・大さじ4
 コンソメ・・・・・・・・2個
 ほうれん草・・・・・・1束
 薄口醤油・・・・・・少々

作 り 方

米は約1時間くらい前に洗ってざるにあげ、水気を切る。

を炊飯器に入れ、水520cc、油をきったシーチキン・ケチャップ・コンソメを加えて炊く。

18cmくらいの丸い型(ケーキ方等)に炊き上がったごはんを熱いうちに詰め、型を作る。

ほうれん草は塩茹でし、細かく刻んで味をつけ、 のごはんの上にツリーの形を作って完成。

ビッグソックス

材 料(4人分)

ひき肉・・・・・・600g
 卵・・・・・・・・2個
 パン粉・・・・・・・・60g
 ケチャップ・・・大さじ1
 しょうゆ・・・・大さじ1
 塩・こしょう・・・少々
 玉ねぎ・・・・・・1個
 ピーマン・・・・・・2個
 にんにく・・・・・・1個
 トマトケチャップ・・・適量
 マスタード・・・・適量
 カリフラワー・・・・適量
 ブロッコリー・・・・適量
 にんじん・・・・・・1本
 サラダ油・・・・・・適量

作 り 方

玉ねぎ・ピーマンはみじん切り。にんにくはすりおろす。

とひき肉・卵・パン粉・ケチャップ・しょうゆ・塩・こしょうをボールに入れ、よく混ぜ合わせる。両手でつかんで持ち上げ、ボールにたたき落とすようにして空気を抜く。

オープンの鉄板にクッキングペーパーを敷き、この上に をのせ、靴下型に整える。この上にサラダ油を塗る。220 のオープンで15分焼き、180 に落としてさらに20分焼く。

あら熱がとれたら、裏返して器に盛り、ケチャップとマスタードをそれぞれポリ袋に入れ、先を少し切って絞り出し、靴下に模様をつける。

つけあわせのカリフラワー・ブロッコリー・にんじんは塩茹でする。ヒイラギを飾って出来上がり。

柿のカッテージチーズサラダ

材 料(4人分)

柿・・・・・・・・1個
 りんご・・・・・・1/2個
 パイン(缶)・・・2枚
 カッテージチーズ・・・100g
 ヨーグルト・・・・大さじ3
 レモン汁・・・・大さじ1
 砂糖・・・・・・・・小さじ2
 塩・・・・・・・・少々
 サラダ菜・・・・・・8枚
 プチトマト・・・・適量
 ひいらぎ・・・・・・適量

作 り 方

柿は皮をむいて、1.5cm角に切る。りんごも皮をむいて1cmのさいの目に切り、薄い塩水にくぐらす。

パイン(缶)は、1枚を12等分に切る。

カッテージチーズ・レモン汁・砂糖・塩をよく混ぜ合わせ、ヨーグルトを加える。

で を和え、サラダ菜を敷いた中へ盛る。

