

二葉くすのき保育園 レシピ通信

幼児 9 月号



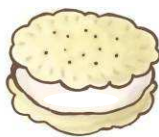
肉みそうどん

うどん	・・・(4 人分)	
豚ひき肉	・・・280 g	
人参	・・・120 g	
玉葱	・・・240 g	
しょうが	・・・1 かけ	
きゅうり	・・・80 g	
だし汁	・・・少量	
A {	三温糖	・・・16 g
	みそ	・・・80 g
	しょうゆ	・・・16 g
	片栗粉	・・・12 g
	油	・・・適量

1. 人参・玉葱・しょうがは、みじん切りにする
2. きゅうりは、縦切りにして器に入れておく
3. 深めのフライパンに油を敷き、しょうがをいれて軽く香りが出る程度に炒めたら、玉葱を入れて炒める
4. 豚ひき肉、人参も加えて炒め、だし汁を加えて煮込む
5. A を加えて味付けし、水溶き片栗粉でとろみをつけたる
6. お皿に茹でたうどんをのせ、肉みそをかけたところに2のきゅうりをちらしたら出来上がり

※ 汁なしのジャージャー麺風うどんです

ケーキビスケット (12 個分)



マリービスケット	・・・1 箱 (24 枚)
生クリーム	・・・200 ml
三温糖	・・・10 g

1. 平らなバットにマリービスケットを模様の面が下になるように 12 個並べ、残りのビスケットはボール等にあげておく
2. A を大きめのボールに入れ、氷水をあてながら角がしっかり立つまで泡立てる
3. 2の生クリームを星型の口金を入れた絞り袋に入れて、ビスケットの上にたっぷり絞る
4. 生クリームを絞ったところへ蓋をするように残りのビスケットを乗せ、冷凍庫で冷やし固めたら出来上がり

※ 生クリームにジャム等で味をつけても美味しいと思います！