

親子で楽しむパーティーに



サラダトースト

材料

フランスパン (1.5cm厚さ)	8枚
ツナ缶	小1缶
レモン汁	少々
マヨネーズ	大さじ2
ゆで卵	2個
ピーマン	1個
プチトマト	8個
バター	適宜
マヨネーズ	適宜

作り方

1. バターは柔らかくしてパンの片面に塗る。
2. ツナ缶は油を切って粗くほぐし、レモン汁をかけ、マヨネーズで和える。
3. ゆで卵は輪切りにし、軽く塩をふる。
4. ピーマンは薄い輪切りにし種を除き、プチトマトは半分に切る。
5. パンに②を等分にのせ、ゆで卵、トマト、ピーマンをのせマヨネーズを細く、絞り出しオーブントースターで色良く焼く。

コーンチャウダー

材料

鶏もも肉	1/2枚
じゃがいも	2個
人参	1/2本
玉ねぎ	1/2個
コーンクリーム缶	小1缶
固形スープの素	1個
水	2 1/2カップ
牛乳	1カップ
サラダ油	大さじ1/2

作り方

1. 鶏もも肉は一口大に切る。
2. じゃがいも、にんじん、玉ねぎは4等分し、1cm厚さに切る。じゃがいもは、水にさらしておく。
3. 鍋にサラダ油を熱し、鶏肉を入れて炒めにんじん、水気を切ったじゃがいも、玉ねぎも加えて炒める。
4. 水、固形スープの素を入れて煮立ったら火を弱めアクをすくう。コーン缶を加え野菜が柔らかくなるまで煮る。
5. 温めた牛乳を加え、塩、こしょうで味を整え煮立つ直前に火からおろす。



クルトンサラダ

材料

トマト	1個
玉ねぎ	1個
ピーマン	2個
レタス	小1/2個
塩、こしょう	適宜
食パン（8枚切り）	2枚
サラダ油	大さじ1
バター	大さじ1
オリーブオイル	大さじ2
レモン	1枚
酢	大さじ2
塩	小さじ1/2
砂糖	小さじ1/2

作り方

1. トマトは皮を湯むきし、横半分に切って種を除く。
2. ピーマンはへたと種を除く。
3. 玉ねぎ、トマト、ピーマン、レタスはそれぞれ2cm角に切る。
4. 玉ねぎ、ピーマンは熱湯で素早く茹で、ざるにあげ水気を切る。トマトと共に塩こしょうをする。
5. 食パンはさいの目に切り、サラダ油とバターできつね色に炒め焼きにし、クルトンを作る。
6. オリーブオイル、レモン、酢、塩、砂糖を加えてドレッシングを作り、食べる直前に野菜とクルトンを和える。



パン・デ・ケーキ

材料

食パン（8～10枚切）	1斤
生クリーム	1/2カップ
砂糖	大さじ2
バニラエッセンス	少々
バナナ	小1本
プルーン	4～5個
いちご	4～5個

作り方

1. 食パンを大きな型で8～10枚型抜きする。そのうち半量は中央をもう1回り小さい型で抜く。
2. 生クリームに砂糖、バニラエッセンスを加えて角が立つまで泡立てる。
3. バナナは5～6mmの厚さの斜め切りにする。
4. 穴の開いていない方のパンは食べやすいよう放射状に6つに切り、②を塗る。
5. 中央をくり抜いたパンも6つに切ったのせ、残りのクリームを穴にのせる。
6. クリームの上にフルーツを飾る。