



# ちょっとしたパーティー気分で



## フランスパンを使った グラタン ラザニア風

### 材料 5~6人分

市販のミートソース	220g
フランスパンバゲット	120g
牛乳	180ml
チーズ (とろけるタイプ)	50g
粉チーズ	25g
ほうれん草	180g
バター	小さじ2
卵	2ヶ
バター (できれば無塩)	小さじ2

ちょっとずつ余った食材も、  
簡単！豪華な一品に大変身！

### 作り方

1. フランスパンは1cm角に切り、牛乳に浸す。
2. ほうれん草は茹でて水気を絞り1cm長さに切り、バターで炒める。
3. 卵は固ゆで卵にし、ポリ袋に入れて揉んで細かくしておく。
4. 耐熱皿にバター(分量外)を塗り、①の1/3量を敷きつめ、ミートソース半量をかける。
5. ④の上に粉チーズ1/3量とチーズ半量を敷き、2のほうれん草をのせる。
6. ⑤の上に①の1/3量を敷き、残りのミートソースをかける。
7. ⑥の上に粉チーズ1/3量と残りのチーズを振って③の卵を敷き、残りのチーズをのせる。
8. ⑦の上に①の残りのパンを上面を覆うように敷きつめ、バターを散らす。
9. 170℃に予熱したオーブンで、約40分焼く。

## サンドイッチ・ア・ラ・カルト

### 材料 6人分

サンドイッチ用食パン	18枚
(みみなし)	
マーガリン	50g
イチゴジャム	30g
ツナ缶	90g
玉ねぎ(みじん切り)	30g
マヨネーズ	30g
塩・こしょう	少々
ハム	6枚
レタス	60g
マスタード	少々

### 作り方

1. マーガリンを食パンに薄く均一にぬっておく。
2. ラップの上に①の食パン1枚にのせ、ジャムを6等分してぬり、ラップで巻く。(もう1枚も同様に作る。)
3. ツナは余分な汁けをきり、細かくほぐす。
4. 玉ねぎはみじん切りにし、塩をふって混ぜ、水にさらし、ペーパータオルで水けをとる。
5. ボウルに③、④を入れて混ぜ、マヨネーズ、塩、こしょう少々で和える。
6. ①の食パン2枚に⑤のツナをはさみ、ラップで包む。
7. レタスは洗って水気をきっておく。
8. ①の食パン2枚にマスタードをぬり、ハムとレタスをはさみ、ラップで包んでおく。
9. 同様に残り4人分を作り、15分ほどなじませ、食べやすく切り分け、盛り付ける。

## パンによく合う

### 野菜たっぷりスープ

#### 材料 6人分

玉ねぎ	90g
にんじん	60g
キャベツ	180g
じゃがいも	3ヶ
長ねぎ	90g
ベーコン	60g
しめじ	1/2パック
小松菜	30g
固形スープの素	2・1/2ヶ
水	1080ml
塩・粗びきこしょう	適宜

#### 作り方

1. 玉ねぎ、にんじん、じゃがいも、ベーコンは1.5cm角にする。
2. キャベツは2cm角に切り、長ねぎは幅1cmの小口切りにする。
3. しめじは石づきを取り、小房に分ける。
4. 小松菜は2cmの長さに切る。
5. 鍋に水と固形スープの素を入れ、玉ねぎ、にんじんを加えて火にかける。
6. 沸騰したら、ベーコン、キャベツ、長ねぎを加えて弱火で煮る。
7. ⑥にじゃがいも、しめじを加えて煮る。
8. 最後に小松菜を加え、塩・こしょうで味をととのえる。

## チョコレートティラミス

#### 材料 5~6ヶ分

食パン (8枚切り)	1枚
A { エスプレッソソース	10ml
	(マスカルポーネチーズに添付のもの)
微糖アイスコーヒー	50ml
{ 生クリーム	100ml
	砂糖
マスカルポーネチーズ	100g
ラム酒	小さじ2
ココアパウダー	適宜
飾り用チョコレート	適宜
あればミントの葉	

#### 作り方

1. 食パンは耳を切り落とし、1cm角に切る。
2. ①をAに浸してしみ込ませ、軽く絞って器の底に敷く。
3. ボウルに生クリームを入れて泡立て、砂糖を2~3回に分けて加えさらに泡立てる。
4. ③にマスカルポーネチーズ、ラム酒の順に加えて角が立つまで泡立てる。
5. ②の上に、④を盛りつけ冷蔵庫で15分位休ませる。
6. 食べる直前にココアパウダーを振り、チョコレートとミントを飾る。

エスプレッソソースがなければ、インスタントコーヒーをいたものでもOK。

