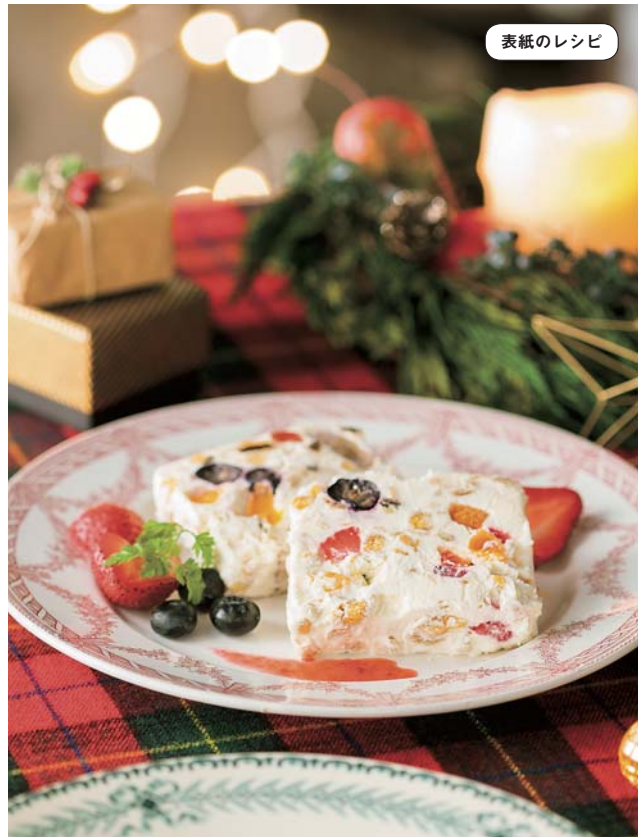
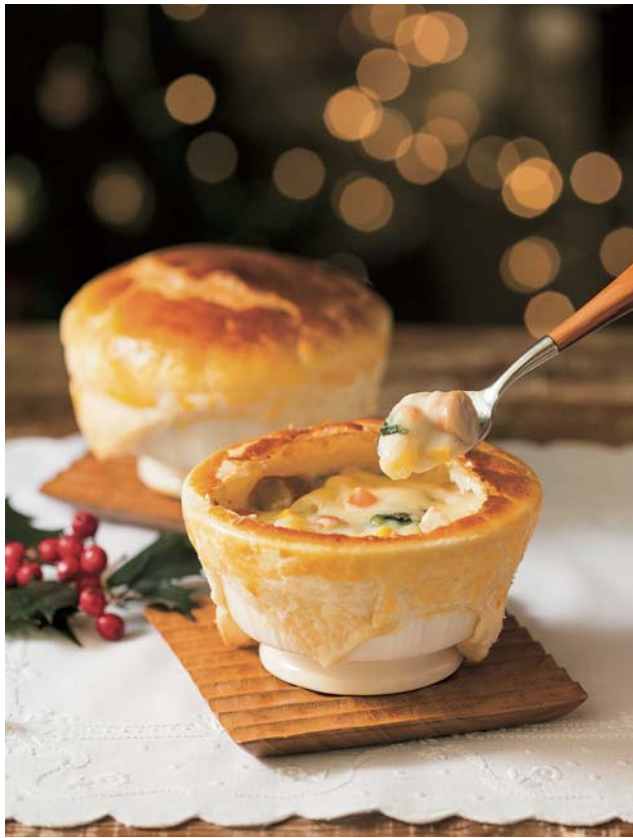


年末だからこそ簡単に

# 見栄えばっちり☆クリスマスレシピ



表紙のレシピ

## パイシートで♪お手軽ポットパイ

調理時間 30分

### 材料(4人分)

パイシート(解凍しておく)..... 2枚	※焼く時間は除く
CO・OPポークウインナー	CO・OPマカロニグラタン..... 1箱
ブラウンマイスター(小口切り)..... 1袋(85g)	水..... 20g
たまねぎ(薄切り)..... 中1/2個	牛乳..... 1カップ
鶏もも肉(一口大)..... 50g	チキンコンソメ(キューブ)..... 1/2個
	ミックスベジタブル..... 50g
	カットほうれん草(冷凍)..... 30g
	ピザ用チーズ..... 40g
	卵黄..... 1個分
	水..... 大さじ1/2
	サラダ油..... 大さじ1

1人分(レシピ1/4量で) \*カロリー: 476kcal \*塩分: 2.0g

1. パイシートを半分に切って器の大きさに合わせて麺棒などで伸ばす。
2. サラダ油でAを炒めていったん火を止め、Bを順に入れてよく混ぜ合わせる。
3. 2を中火にかけてかき混ぜながらとろみが付くまで加熱し、とろみが付いたら弱火にして3分間煮る。器に盛ってピザ用チーズを入れる。
4. 器の外側の縁に混ぜ合わせたCを塗って1をかぶせて表面にもCを塗り、250℃のオーブンまたはトースターで焼き色が付くまで8~10分焼く。

### コツ・ポイント

- 耐熱容器を使用してください。
- 表面が焦げるようであれば途中でアルミホイルをかぶせてください。

詳しくはこちら

### PICK UP

CO・OP ポークウインナー  
ブラウンマイスター



## カッサータ (アイスクーキ)

調理時間 20分

### 材料(5人分) (6×8×18cmのパウンド型1台分)

クリームチーズ(室温に戻す)..... 200g	CO・OPフルーツグラノーラ
A 砂糖..... 20g	脂質1/2フルーツ2倍..... 80g
レモン汁..... 大さじ1	フルーツミックス(冷凍)..... 100g
B 生クリーム..... 200ml	ドライフルーツ(ダイスカット)..... 30g
砂糖..... 25g	ローストくるみ(粗く刻む)..... 15g
	いちご・ブルーベリー
	ストロベリーソース(またはジャム)など..... 各適宜

1人分(レシピ1/5量で) \*カロリー: 449kcal \*塩分: 0.4g

1. Aを練り混ぜてクリーム状にする。
2. Bを8分立てにして1に3回に分けて加え混ぜる。
3. 2にCを混ぜてラップを敷いたパウンド型に流し込み、上面もラップをして冷凍庫で凍らせる。
4. 10等分にカットして器に盛り、お好みでDを添える。

### PICK UP

CO・OP フルーツグラノーラ  
脂質1/2フルーツ2倍



### コツ・ポイント

室温に戻したクリームチーズは先に練ってから砂糖、レモン汁を入れて混ぜます。



コープみらい

コープみらいの広報誌  
2017年12月号(第57号)

発行日/2017年12月1日  
発行/生活協同組合コープみらい

編集/コミュニケーション・CSR推進室 <http://mirai.coopnet.or.jp/>  
〒336-8523 埼玉県さいたま市南区根岸1-5-5 TEL.048-789-6401