

おうちで「クリスマスパーティー」!!

今年も、あと残すところ1カ月あまり。12月は、子どもたちが楽しみにしているクリスマスがやってきます。家族や友人とちょっとおしゃれにおうちパーティーを開きませんか。とっておきのクリスマスレシピを紹介します。



A

おしゃれなラズベリームース

作り方 (6個分)

- ゼラチン10gを器に入れ、大さじ2の水でふやかしておく。
- ①ボウルに卵黄4個とグラニュー糖30gを入れ、泡だて器でしっかり混ぜる。
- ②牛乳200mlを鍋で沸騰させたら①のボウルに注ぎ、混ぜる。
- ③②を鍋に戻し、弱めの中火でとろりとするまで混ぜる。火を止めゼラチンを混ぜる。
- ④ゼラチンが溶けたらザルでこしながらボウルに入れて冷ます。
- ⑤④にラズベリージャム170g、レモン汁小さじ1/2、泡立てた生クリーム(脂肪分35%以上)160gを加えて混ぜる。
- ⑥カップに入れ、冷蔵庫で1時間ほど冷やす。
- ⑦生クリーム40gにグラニュー糖5gを混ぜ、とろみがつくまで泡だて器で泡立てる。
- ⑥に入れて3時間以上冷やして出来上がり。



フレッシュなラズベリーやミントの葉を添えるとステキです。

B

親子で楽しく! ホットケーキなケーキ!

作り方 (4人分)

- ホットケーキミックス200gを焼き、冷ましておく(写真は3枚)。
- お湯20ccに砂糖20gを入れて溶かし、シロップを作る。
- ボウルに氷水を作り(ボウルの底から3cmくらいの量)別のボウルを浮かべて砂糖15gと生クリーム200mlを入れ、泡だて器でホイップする。
- 〔仕上げ〕ホットケーキの表面にシロップをはけで塗り、生クリームとお好きなフルーツをのせる。同じことを繰り返しながらケーキの形に仕上げる。一番上の段にお好みのデコレーションをしたら出来上がり。

ホットケーキをしっかりと冷ましてから使うとキレイに仕上がります。



シロップを塗ることでしっとりとした食感になります。

C

親子で作ろう! ポテサラツリー

作り方 (4人分)

- ポテトサラダを事前に作っておく。
- ブロッコリー2個を洗い、房ごとに切り分けてゆで、ザルで水気を切っておく。
- てっぺんの星を作る。黄色いパプリカ1個を2つに切って種を取り、星型に切って下になる部分につまようじを刺しておく。
- ミニトマト(小粒)1パックはヘタを取っておく。
- お皿の中心に、ポテトサラダを円すい状に盛り付け、その周りにゆでたブロッコリーとミニトマトを張り付けていく。
- 星型にしたパプリカをてっぺんに刺したら出来上がり。



写真のようにベビーリーフや残ったパプリカで飾ってもステキです。

ブロッコリーは細かい房にした方がきれいに仕上がります。

D

メインにいかが? 鶏モモ肉のトマト煮

作り方 (4人分)

- ジャガイモ4個は皮付きのまま一口サイズにくし切り、ニンジン1本は厚さ5mmの短冊切り、玉ネギ1個はくし切りにする。
- ①のジャガイモを油で素揚げする。
- 鶏モモ肉2枚を4つに切り分け、軽く塩を振る。
- 鍋、または深めのフライパンに油をひき、鶏モモ肉を表裏、軽く焼く(焼き色が付けばOK)。焼けたら一度鍋から取り出しておく。
- ④で使った鍋に玉ネギとニンジンを入れ、炒める。軽く火が通ったら鶏モモ肉と②を鍋に戻し、赤ワイン大さじ4を回し入れ、トマト缶1缶、固形コンソメ2個を加えて少しトロトロしてくるまで蓋をして煮込む。
- ニンジンとジャガイモが柔らかくなったら、トマトケチャップ50g、つゆの素大さじ1、はちみつ(もしくは砂糖)大さじ1を加え、塩、コショウで味を調えたら出来上がり。



ゆでたブロッコリーを加えたり、パセリをかけると色どりが良く、一層おいしそうに見えますよ!

