

ブレッドボウルのクラムチャウダー

材料(2人分)

★酸味のある丸いパン 大きさにより1個か2個 (パンは上部1cm ほどを横に切り取り、中をくり抜く。)

| * > b = 1, * / * | 2 = (DT/E 00 + 1 - 1 - 1 |
|--|--------------------------|
| ・あさりの水煮缶 | 1缶(固形量 80gほどのもの) |
| ・ベーコン(かたまり) | 50g |
| ・じゃがいも | 200g(中2個) |
| ・ねぎ | 1/2 本 |
| ・バター | 15g |
| ・白ワイン | 25ml |
| ・タイム(生 / 葉を外す) | 1枝分 |
| ・ローリエ | 1枚 |
| _ ・牛乳 | カップ l |
| ・生クリーム | カップ 1/2 |
| _・塩、こしょう | 各適量 |
| ・イタリアンパセリ(粗みじん切り |) |

- 1. あさりは身と汁を分ける。 ベーコンは l cm 角ほどに切る。 じゃがいもは皮付きのまま l ~ l.5 cm 角に切る。 ねぎは縦半分に切り、 l ~ l.5 cm の厚さに切る。
- 2. 鍋にバターを入れて中火で熱し、ベーコン、ねぎの順に炒める。 ねぎがしんなりしてきたら、白ワインを加えて沸騰させる。 じゃがいも、タイム、ローリエ、牛乳、生クリームを加えて混ぜ、 沸いてきたら弱火にして時々混ぜながら 15 分間煮る。
- 3. あさりの身を加え、好みの味になるまであさりの汁を加え、塩こしょうで味をととのえる。
- **4.** パンの器に **3.** を盛り入れ、イタリアンパセリをちらす。 切ったふた部分とくり抜いたパンをそえて出来上がり。





コブサラダ

材料(2人分)

| - 好きなサラダ野菜(レタスなど) | 適宜 |
|-------------------|------|
| ・アボカド | 1/2個 |
| · | 1/2個 |
| - ゆで卵 | 1 個 |
| ・オリーブ(黒 / 種無し) | 6粒 |
| ・ミックスビーンズ | 50g |
| ・サラダチキン | 50g |

ドレッシング

| ・ケチャップ | 大さじ 1 |
|-------------|---------|
| _・マヨネーズ | 大さじ 2 |
| ・にんにくのすりおろし | 小さじ 1/2 |
| ・ヨーグルト | 大さじ1 |
| ・はちみつ | 小さじ 1 |
| _・レモン汁 | 小さじ 1 |
| _ · 砂糖 | 小さじ 1/4 |
| ・塩、こしょう | 適宜 |

- トマトはヘタを取り除き、アボカドは皮をむき種を取る。
 トマト、アボカド、サラダチキンをそれぞれ lcm の角切りにする。
- 2. オリーブは1個を横向き4等分に切る。(穴が開いたように)
- 3. ゆで卵は4等分のくし切りにし、さらに半分に切る。
- 4. ドレッシングの材料を全て混ぜ合わせ、塩こしょうで味をととのえる。
- 5. お皿にサラダ野菜を敷き、それぞれの材料を彩りよく一列に並べ、 ドレッシングをかけたら出来上がり。



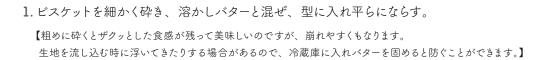


1月「ブレッドボウルのクラムチャウダー、コブサラダ、N.Y チーズケーキ」 おうちでつくるこども食堂 3

N.Y チーズケーキ

材料

| ・ビスケット | 120g |
|---------------|-------|
| ・溶かしバター | 60g |
| ・クリームチーズ | 400g |
| ・ グラニュー糖 | 120g |
| ・サワークリーム | 180g |
| ・生クリーム | 200ml |
| • 9p | 2個 |
| ・コーンスターチ | 大さじ2 |
| ・バニラエッセンス | 数滴 |
| ・レモン汁 | 大さじ1 |
| ★お好きなフルーツのソース | |



- 2. 型の側面にバター (分量外) を塗りクッキングシートを貼り付ける。 底取れ式の型を使う場合はアルミホイルでカバーをし、 湯煎焼きの際に水が入り込まないようにする。
- 3. クリームチーズを常温に戻すかレンジで軽く温め柔らかくしておく。 そこにグラニュー糖を加え混ぜ合わせ、サワークリームと生クリームを加える。





N.Y チーズケーキ

- 4. 卵は先に別容器に割り入れる。(卵の殻を混入させないため)
- 5. 卵は**溶きほぐさずに**そのまま材料と一緒に混ぜ合わせる。 【泡が入らないようにするため。泡が入ると焼成時に膨らんでしまうので、 濃厚でしっとりと仕上げるためにも空気を含ませないよう混ぜること。】
- 6. ボールにコーンスターチ、バニラエッセンス、レモン汁を加えてよく混ぜる。
- 7. 型に流し入れ表面を平らにならす。湯煎をし、180℃のオーブンで30分焼く。
- 8.30 分経ったら温度を 150℃に落とし、さらに 30 分焼く。
- 9. 1時間焼いたらチーズケーキを中に入れたまま、 オーブンの電源を切り1時間そのままにしておく。予熱で中までゆっくりと火を入れる。
- 10. オーブンから取り出してあら熱を取ったら冷蔵庫でよく冷やしてできあがり。

★お好きなフルーツのソースを添えて食べると良い。



