

*** ウーロン茶のわらび餅 ***

<材料> 5人分

A=わらび粉1カップ+ウーロン茶(黄金桂) 500ml

きな粉・砂糖 適量

<作り方>

1. 鍋にAを入れ、なじませて加熱し、しっかり練り上げる。
2. 冷まして一口サイズにちぎり、ザルに上げて水切りする。
3. きな粉・砂糖をかける。



*** 野菜たっぷり汁ビーフンクリーム風味 ***

<材料> 5人分

焼きビーフン	1袋
ベーコン	1枚・・・1cm幅に切る
人参	20g・・・細切り
白葱	1/2本・・・斜め薄切り
ごぼう	50g・・・斜め薄切り
ほうれん草	2株・・・2~3cm幅に切る
水	450~500ml
生クリーム	大さじ2



<作り方>

1. フライパン又は鍋に油とベーコンを入れ、さっと炒めてから人参・白葱・ごぼうを入れてさらに炒める。
水・ビーフンを加えて沸騰したら、ほうれん草を加えて2分煮る。
2. ①の火を消して添付スープと生クリームを加え、器に盛り分ける。