

ローストペッパーチキン

<材料>5人分

鶏もも肉（骨付き）5本・・・表面をフォークでところどころ突き刺し塩・胡椒する
下味＝醤油大さじ4・土生姜30g（皮付で卸す）

A＝イタリアンパセリ2枝・ディル2枝・・・刻む

B＝グリーンペッパー・レッドペッパー 各小さじ2・・・半分軽く潰して残りは仕上げに
付け合せ＝ミニトマト10個・クレソン1束・・・軸を取っておく

<作り方>

1. もも肉に下味をつけて20分程度なじませる
2. フライパンに油を敷き①を両面こんがり焼き色をつける。
3. グリル又はオーブンに②を並べてAとBを振り掛け200度のオーブンで20分程度焼く。途中ミニトマトを入れてさっと焼く。
4. 器に②とクレソンを盛ってグリーンペッパーとレッドペッパーを散らす。



クリスマスリースサラダ

<材料>5人分

じゃがいも（男爵）3個・・・茹でて潰す

生クリーム 大さじ2～3

マヨネーズ 適量

サラダ水菜 1/2袋・・・3～4cm幅に切る

スライスハム40g（4～5枚）・・・細切り

リンゴ1個・・・10～12等分に切りウサギに剥く

市販のドレッシング適量

<作り方>

1. じゃがいもに生クリームを混ぜて長方形に伸ばしてマヨネーズを絞って棒状に巻き（巻きずし状に）これは端と端をくっつけてリースにして器に盛る。
2. ①の上に水菜・スライスハムをかぶせて盛り、ドレッシングを少しかけて中央にリンゴを飾る。

