

*** グリーンピースのスープ ***

<材料> 5人分

グリーンピース	200g
玉葱(大)	3/4個・・・薄切り
バター(無塩)	30g
水	600ml
塩	小さじ1/3~
牛乳	大さじ3・・・温めて軽く泡立てる



<作り方>

1. 鍋にバターを溶かして玉葱を加えうっすらと色付くまでゆっくり炒める。
2. ①に水を加えて沸騰したところにグリーンピースを加えて柔らかくなるまで煮る。
3. ②に塩入れて粗熱を取ってミキサーに入れてポタージュ状にして裏ごし、そのまま冷やし、器に注ぐ。
4. 牛乳を軽く温めて泡立て③に浮かす。

*** バナナココアケーキ ***

<材料> 5人分

バナナ	1本
卵	2個
砂糖	50g
A=ホットケーキミックス	200g + ココア大さじ2
こめ油	50ml
飾り用バナナ	1~2本・・・15切れ(5~6mm)に切る
仕上げ=パウダーシュガー	少々



<作り方>

1. ボウルにバナナを入れて泡立て器で軽く潰して、卵と砂糖を入れて攪拌させ、こめ油を少しずつ加える。
2. ①にAを振って加えてゴムベラでよく混ぜる。
3. オープンプレートにシートを敷き②を流して、表面に飾り用のバナナを切りやすいように飾りながらのせる。
4. ③を170℃で15分程度焼き、冷めてから切り分ける。