

*** 白菜とリンゴのサラダ ****

<材料>5人分

白菜 200~250g・・・細切り

缶詰ミカン 15粒

リンゴ 1/4個・・・いちょう切り

A=こめ油大さじ2・酢大さじ3・塩・胡椒各少々

<作り方>

1. Aでドレッシングを作っておく。
2. 白菜・ミカン・リンゴを①であえて器に盛る。



*** クレープシュゼット ****

<材料>5人分

A=薄力粉100g+砂糖大さじ1

B=牛乳250ml+卵2個

バター 20g・・・溶かす

ソース=砂糖60g・バター30g・オレンジジュース150ml

クワントロー 大さじ1

<作り方>

1. ボウルにAをふるって入れて、Bを少しずつ泡立て器で混ぜながら加えて、溶かしバターを入れて生地を作り、ねかす。
2. クレーパンに油を敷き①をうすく流して両面焼く。(10枚焼く)
3. ②を三角に折りたたみ、器に盛る。
4. ソースを作る。鍋にバターと砂糖を入れて溶かして少しカラメル状になったら、ジュースを加えて伸ばして沸騰させてからクワントローを加えて、③の上にかける。

