

## \*\*\* 春菊の変わりごま和え \*\*\*

<材料> 5人分

春菊 2束・・・熱湯でゆでておく

カニカマボコ 10本・・・裂いておく

A=白擦り胡麻大さじ3+プレーンヨーグルト150g+砂糖大さじ1+薄口醤油大さじ1+塩少々

<作り方>

1. Aを混ぜ合わせておく。
2. 春菊はしっかり水分を絞って3~4cm幅に切っておく。
3. ①にカニカマボコ・春菊を和えて器に盛る。



## \*\*\* 六方焼き(簡単和菓子) \*\*\*

<材料> 5人分

粒黒あん 300g・・・30gを10個に丸めておく

卵 1個

砂糖 50g

A=薄力粉145g+ベーキングパウダー1g

黒ゴマ少々

<作り方>

1. ボウルに卵を入れ、ほぐし砂糖を加えて軽く泡立てる。
2. ①にAをザルで振るって加え、ゴムベラで混ぜ合わせまとめる。
3. ②を10等分して丸めて手の平サイズに指で少し粉を付けながら伸ばし中央に黒あんをのせて包む。(片面に湿らせた指に黒ゴマを付けて押さえる)
4. フライパンに薄く油を敷き、③を並べて弱火でゆっくり焼き色をつけて裏返して焼きと繰り返してすべての面(六面)焼く。

