＊＊＊春野菜のチーズフライ＊＊＊＊＊＊

＜材料＞５人分

かぼちゃ	１５０ｇ・・・７mm厚さで１０等分する
グリーンアスパラ	２本・・・５mm厚さの斜め薄切り
セロリ	１/２本・・・５mm厚さの斜め薄切り
ズッキーニ	１本・・・１０等分の輪切り
スナップえんどう	５～１０本・・・筋を取る
ミニトマト	５個・・・ヘタを取る
玉葱	１/２個・・・５等分のくし切りして爪楊枝で止める

衣＝天ぷら粉１５０ｇ＋粉チーズ大さじ２＋バジル(乾燥)小さじ１
　　＋水１８０～２００ｍｌ～生地の固さ調整
パン粉１カップ分
こめ油適量
レモン１個・・・くし切りで５等分にする
（好みでケチャップ大さじ１＋マヨネーズ大さじ４）

＜作り方＞
１．ボウルに衣を合わせておく。
２．①にそれぞれ野菜をくぐらせてパン粉をつけて少し置く。
３．フライパンに２ｃｍ程度こめ油を入れて②をカラッと中温（170℃前後ぐらい）で揚げる。
４．③を器に盛ってレモンを添える。

＊＊＊みかんのシャーベット＊＊＊＊＊＊

＜材料＞５人分
ミカン缶（４２５ｇ入り）１缶
砂糖　３０ｇ

＜作り方＞
１．ステンレスのボウルに缶詰をあけて砂糖を加えて良く混ぜ、そのまま冷凍庫に入れて固める(前日より)
２．①が固まったらフォークでかき混ぜ、細かくシャーベット状にして、再び冷凍庫で冷やし固める。
３．②が固まったら器に盛る。