

○ライスバーガー

材料(2人分)

A	ごはん	300g
	小麦粉	20g
	塩	少々
	こしょう	少々
	油	10g
	レタス	適宜
	生姜 de 長寿(生姜の佃煮)	適宜
【じゃこのかき揚げ】		
B	かちり	20g
	天ぷら粉	大サジ6
	水	大サジ3
<タレ>		
C	みりん	50cc
	しょうゆ	50cc

作り方

- ①Aを混ぜ合わせ4等分し、サランラップにはさみ、れんぎで平たくのばして円形になるようライスバンズを作る。
- ②フライパンにクッキングペーパーを敷き、油を熱し、①をこんがりきつね色になるまで両面を焼く。(焼きすぎないこと)
- ③ボールにBを入れ、固さを調節しながら水を加えて混ぜる。
- ④180℃に温めた揚げ油に木じゃくしにのせて流し入れ、カラッと円形に揚げる。
- ⑤Cを鍋で1度沸かしてタレを作り、ライスバンズにぬる。
- ⑥レタス、じゃこのかき揚げ、生姜の佃煮を⑤ではさむ。

○リープリン

材料(4人分)

リープル	2個
砂糖	大さじ2
ゼラチン	10g
水	30cc
生クリーム	60cc

作り方

- ①ゼラチンに水を加えふやかしておく。
- ②①を電子レンジで20秒あたためゼラチンを溶かす。
- ③鍋にリープル、②を入れ、沸騰させないように混ぜる。
- ④③に泡立てた生クリームを混ぜ、粗熱を取り、器に流し冷蔵庫で冷やし固める。

○畑のパンケーキ

材料（8枚分）

薄力粉	100g
強力粉	100g
ベーキングパウダー	小さじ2
オクラパウダー	大さじ2
卵	1個
砂糖	大さじ1 1/2
塩	小さじ1/4
牛乳	1カップ
絹ごし豆腐	1/2丁
バター	20g
さつま芋	適量
人参	適量
サラダ油	適量
生クリーム	200ml
砂糖	80g
メープルシロップ	適宜

作り方

- ①薄力粉、強力粉、ベーキングパウダー、オクラパウダーを混ぜ合わせ、振るっておく。
- ②卵を溶き、塩、砂糖、牛乳（調整する）、豆腐を加える。
- ③溶かしバター（レンジで20秒くらい）を入れ、ザックリと混ぜる。
- ④お玉ですくいホットプレートで12～13センチにのばしながら焼く。
- ⑤プツプツしたら裏返して焼く。
- ⑥枚数を積み重ねて清潔な布巾をかぶせておく。
- ⑦さつま芋、人参はピーラーで薄く切り、油で揚げる。
- ⑧生クリームと砂糖を泡立て、パンケーキにかける。お好みでメープルシロップをかけ、⑦を上には飾る。

○豆腐のパンナコッタ

材料（4人分）

絹ごし豆腐	150g
牛乳	100cc
生クリーム	200cc
片栗粉	大さじ1
砂糖	20g
粉ゼラチン	5g
水	大さじ2
バニラエッセンス	適量

作り方

- ①粉ゼラチンを分量の水に振り入れ、ふやかしておく。
- ②裏ごしした豆腐と牛乳50cc位をミキサーにかける。
- ③鍋に残りの牛乳、生クリーム、片栗粉を入れ、混ぜながら弱火にかけ、全体になめらかなとろみがついた

ら②を入れて1分程加熱し、火を止める。

- ④③に①と砂糖を加え溶かし、バニラエッセンスを加え混ぜる。
- ⑤④を茶漉しなどでこしながら器に入れ、冷蔵庫で冷やす。