

今回もカードを使って組み立ててみる。

材料は 豆腐 調味料はマヨネーズ 形状はペースト状に 調理方法は蒸す。  
ということ



### 豆腐の蒸し物

豆腐を水切りし、つぶしてえび ユリ根・銀なんキノコ 隠元で味付けて 片栗粉と卵をつなぎにしてラップに包んで蒸す。

ソースはだしとしょうゆでとろみをつけて



### リンゴのサンタさん

顔・手・足はマシュマロで



### ブロッコリーのキッシュ(24cm)

ブロッコリーは茹でておきます。小間切りのベーコン、玉ねぎを炒めておく。

### パイ生地

薄力粉 100g バター 100g 水 70g こねて 1 まとめにし 2 時間以上置く。パイ生地を皿より 1 まわり大きく伸ばして敷く。

中にゆでたブロッコリー、いためたシメジ玉ねぎ・ベーコンを乗せて生クリーム 100cc 卵 3 個を溶いてで味付けて流し込み、上にチーズをのせオーブン 220 度で 25 分焼く

コンソメスープ



### デザート

アップサイトダウンケーキ

