

男の料理 ⑤74人分

きのこグラタン

しめじ まいたけ 椎茸合わせて計 300g ソーセージ 4 本
切ってにんにくでいためる。グラタン皿に入れてにとろけるチーズ
60g マヨネーズ大2 を合わせて上に散らす。オーブン 220 度で 12 分

牡蠣のポン酢バター炒め

牡蠣400gよく洗って水けをきり小麦粉をつける。エリンギ 1 パック縦に 4 つ
5cm長さ切、ほうれん草 1 把は 5cm に切る。サラダオイルで野菜類を炒める。
皿に取り出してから牡蠣をバター20g で炒め野菜類と混ぜ合わせて、ポン酢で食べる。

恵方巻き(1本分)

海苔半枚にご飯 100g のせて中央に竹輪(目)の中にごぼうの漬物を
入れたのを海苔 1/4 で巻き 2 本並べる。太い魚肉ソーセージ(口)を
縦半分に切って 1/4 の海苔を巻いて竹輪二本の上に少しのご飯粒
10 粒位をのせてソーセージをのせてまく。(1 本分:海苔 1 と 1/4 枚
竹輪・ごぼうの漬物各二本 ソーセージ半本、酢飯1合強で3本できる。)

さつま芋のサラダ

さつま芋をふかしてつぶしてペースト状にする熱いうちにゴマ
クリームドレッシングで和える。あれば干しぶドウを混ぜる。

