

寿しケーキ

材料（おおよそ4人分）（6人分） 作り方下準備

米	3合	6合	° お米は洗ってざるにあげ、30分置く。分量より気持ち少なめに水加減をして炊く。
干し椎茸	5~6枚	6~7枚	° かんぴょうはサッと水洗いをして塩でもんで、から水に浸けて置く。広がったら水を切り1cm幅に切っておく。
卵	3個	4個	° 干し椎茸はぬるま湯に浸けて戻し水気を軽く絞り薄切りにする。戻し汁は捨てないでね。
酒、砂糖	大1	塩 少々	° 人参は3mmの輪切りにして千切りにする。
きゅうり	1本		° 卵は、酒、砂糖、塩を入れ薄焼き卵を作り錦糸に切ります。火は弱火が良いよ。
そばろ	適量		° きゅうりは薄い輪切りにしてひとつまみの塩を入れ、水を出し軽く絞って置く。
かんぴょう	1袋（小袋）		° かんぴょう、椎茸、人参は椎茸の戻し汁で砂糖、大1 みりん、大2 醤油小1で煮ておきます。
人参	1本		° 酢飯の半分は椎茸の煮たものを混ぜて置きます。
酢	60cc		
砂糖	大2		
牛乳パック（10の物）	2~3個		
大葉	6枚		

作り方（2人分）

1. 牛乳パックにラップを敷き酢飯の混ぜた方を平均の高さに詰めます。
2. 軽く押して、大葉を1枚ずつ2枚並べます。
3. 再び残りの酢飯を平均に敷き、上からラップで軽く押し固めます。牛乳パックに敷いたラップごと取り出して中央で半分に切ります。
（上に具をのせてからは、切りにくいためです。）
4. 上に錦糸卵、そばろ、きゅうりを飾り付け出来上がり。

いがまんじゅう (10個分)

材料

米粉	120g
浮き粉	30g
砂糖	50g
熱湯	110cc
こしあん	200g
餅米	少々
色粉 (赤 黄 緑)	

作り方

1. 餡は20gずつ丸めておく。
2. 米粉、浮き粉、砂糖をボールに入れよく混ぜて置きます。熱湯を中心に少しずつ入れ周りからヘラで混ぜて行きその後は手でこねる。
3. 濡らしたヘラで取り出し10等分に分ける。
4. 直径8cm程に伸ばし中心に餡をのせて包む包み終わりを下にして少し平らにする。あらかじめ準備しておいた餅米を飾る。
5. 湯気が上がった蒸し器に入れ15分蒸す。

※餅米は、洗って適度に薄めた各色粉に1時間以上浸けておく
色は爪楊枝の先にチョット付ける位が良いと思います。

けんちん汁

材料 (4人分)

(6人分)

作り方

油揚げ	1枚	1枚
大根	5cm位	8cm位
人参	半分本	半分本
里芋	2個	3個
牛蒡	3分1本	半分本
木綿豆腐	半丁	
ねぎ	好みで	
出し汁	900cc	1200cc
醤油	大1	大1.5
白だし	50cc	60cc
サラダ油	少々	

1. 大根、人参、里芋は皮をむいて食べやすい大きさのいちょう切り、油揚げは短冊切りごぼうはさがきにしておく。
2. 鍋にサラダ油を入れ 1. の材料を入れて軽く炒めます。
3. しんなりしてきたら出し汁、醤油、白だしを入れ、あくを取りながら野菜に火が通るまで煮て下さい。
4. 豆腐は、さいの目でも手で崩しても良いです豚汁に似てますね。器に盛り好みで、刻んだネギを散らします。

れんこん餅のあんかけ

材料 (4人分)	(6人分)	作り方
レンコン 400g	600g	1. レンコンは皮をむいてすりおろし軽く水切り します。(ぎゅっと絞ると出来上がりが固く なります。) 2. 水で戻した椎茸とえびは細かく刻む。 3. レンコンにえびと椎茸を混ぜ片栗粉で固さを 調節して人数分に分け小判型にまとめ フライパンにごま油又はサラダ油を入れ両面 を焼きます。 4. あんは出し汁にみりん、酒、醤油を加えて 煮立たせ塩で味を調えます。 5. 水溶き片栗粉を少しずつ加えてよくかき混ぜ ながらとろみがつくまで煮立たせます。 6. 少し深めの器に焼いたレンコンを入れあんを かけ斜めに細く切った絹さやを散らします。
干し椎茸 2枚	3枚	
小海老 4匹	6匹	
片栗粉 大3	大4	
サラダ油又はごま油	少量	
絹さや 3~4枚 (茹でて置く。)		
あん		
出し汁 300cc	450cc	
みりん 小1	小2	
醤油 大1		
酒 大1		
塩 少々		
片栗粉 大1		