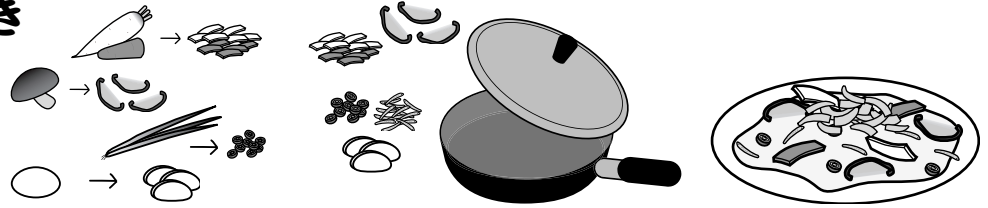


かんたん Cooking

お正月のお餅が残ってしまった、いつもの食べ方には飽きた…。そんな方に送る、一味違うお餅料理特集です。

お餅のお好み焼き

材料（1枚分）
 お餅 1個
 大根 3cm
 ニンジン 2cm
 しいたけ 1枚
 ちりめんじゃこ・小ネギ・
 かつお節 適量
 しょうゆ 適量
 塩・こしょう 少々



1. 大根とニンジンは薄切りに、しいたけは細切りに、お餅は7mmの厚さで短冊に、小ネギは小口切りにそれぞれカットします。
2. 熱したフライパンにサラダ油大さじ1を熱し、大根とニンジン・しいたけをさっと炒めて塩・こしょうを振ります。その上にお餅を並べ、ちりめんじゃこと小ネギを散らしふたをして6分蒸し焼きに。
3. お餅がとろっと溶けたらしょうゆを回しかけ、器に盛ってかつお節を散らします。

熱々チョコバナラ焼餅

材料（1個分）
 お餅 1個
 板チョコレート 3かけ
 バニラアイス 適量



1. お餅をオーブントースターでこんがり色づくまで焼き、包丁で切れ込みを入れて板チョコレートを挟み、再度軽く温めてチョコレートを少し溶かし、器に盛ります。
2. 板チョコレートの上にバナラアイスも挟み込みます。熱いうちに食べましょう。

お餅の保存方法

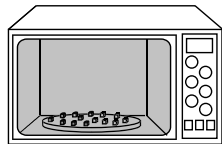
お餅を保存する場合、短期間（数日）ならば、密閉できる容器にペーパータオルを敷き、その上にお餅を隙間なく入れて冷蔵庫に。

長期間保存する場合は、面倒でも1個ずつラップで包み、フリーザーバックに入れて冷凍しましょう。

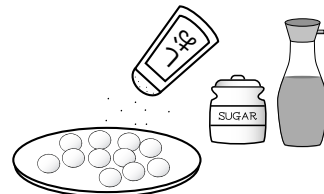
レンジで作るあられ

鏡餅が飾ったまま干からびてしまった。保存に失敗してお餅がひび割れてしまった。そんな時は、ちょっと手を加えてお菓子にしてみよう。

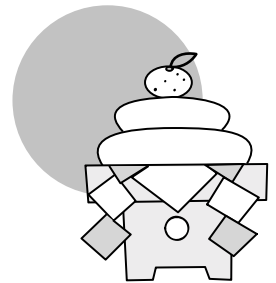
材料
 乾燥したお餅 適量
 好みの調味料 適量
 (塩、砂糖、醤油等)



1. 乾燥したお餅を1cm角に切り、くっつかないように耐熱皿に広げて、2～3倍に膨むまでレンジで加熱します。



2. 熱いうちに調味料でお好みの味付けをします。



はみだし
 すてーじ

バレンタイン 朝から晩まで 学校に(笑)
 ⇒私はむしろ 終日家に(泣)

(法・2 鬱裕)
 (現実に向ける；編)