

かんたん Cooking

この記事では、今まで読者の方に読者カードで送っていただいた「かんたんCooking」のレシピを紹介します。投稿ありがとうございました。
※一部レシピが不明瞭な箇所は編集部員が実際に調理し、加筆しています。



いもっとパンケーキ

ペンネーム：夏

■材料（1人分）

じゃがいも……2個
パン粉……50g
牛乳……100ml
塩コショウ……適量

1. じゃがいもを一口大に切り、ラップをかけてレンジ（500W）で5分加熱する。
2. ボウルにパン粉、牛乳、つぶしたじゃがいもを入れてこね、塩コショウをふる。
3. 平らにしてフライパンで焦げ目がつくまで焼く。

編集部員のワンポイントアドバイス

味がもの足りない時はケチャップなどをかけましょう。

かに豆腐春巻き

ペンネーム：しゃる

■材料（1人分）

かにかま……3本
豆腐……1/3丁
春巻きの皮……3枚

1. 豆腐を水切りして、かにかま大に切る。
2. 春巻きの皮に豆腐とかにかまを巻く。
3. フライパンに油を少し多めにひき、キツネ色になるまで焼く。

編集部員のワンポイントアドバイス

しょう油をつけて食べるとおいしいです。



ホウレン草のみそマヨ和え

ペンネーム：ピビンバ

■材料（1人分）

ホウレン草……1/2束
マヨネーズ……大さじ1
みそ……大さじ1
すりごま……適量

1. ホウレン草を4～5分ゆでて水にさらし、水気をしぼって5cm幅に切る。
2. マヨネーズとみそを混ぜて、1とすりごまを入れて和える。

編集部員のワンポイントアドバイス

すりごまは少し多めに入れましょう。

もやし鍋

ペンネームなし

■材料（1人分）

もやし……1パック
豚バラ肉……50g
塩……適量

1. もやしを鍋に敷く。その上に豚バラ肉をのせ、塩をふる。
2. 弱火で15分加熱する。

編集部員のワンポイントアドバイス

ポン酢で味付けするとさっぱり仕上がります。



かんたんパイもどき

ペンネーム：et1

■材料（1人分）

乾燥麩……6個
バター……小さじ2
砂糖……小さじ1

1. お麩を厚さ5mmくらいの輪切りにする。
2. 弱火でバターを熱して、お麩に砂糖をかけて焦げ目がつくまで焼く。

編集部員のワンポイントアドバイス

大きめのお麩を使うとよりパイらしくなります。