

バレンタインレシピ

米粉でカリッとアンチョビポテトボール

♡ 材料



じゃがいも 4個

アンチョビ(フィレ) 3枚

A マヨネーズ 大さじ3

A ガーリックパウダー 小さじ1/2

A 塩 少々

B 米粉 大さじ3

B 片栗粉 大さじ1/2

♡ ワンポイント

ミニサイズのポテトボールは米粉を混ぜてカリッと仕上げました。アンチョビとガーリックで止まらない美味しさです。

♡ 作り方

下準備

じゃがいもは蒸かす ※水で濡らしてラップにくるみ、レンジ(600W)で8~10分でも可

- ① アンチョビはみじん切りにする
- ② 蒸かしたじゃがいもは皮をむきボウルに入れ、軽くマッシュする
- ③ ②に①、【A】を加えさらに混ぜる
- ④ 【B】を加えさらに混ぜる
- ⑤ ミニサイズの状にハート状に形成し、中温の揚げ油で転がしながら揚げる

バレンタインレシピ

ハムとチーズのくるくるパイキッシュ



♡ 材料

市販のパイシート（正方形）1枚
コースハム 4枚
温泉たまご 2個
溶けるチーズ 50g
マヨネーズ 大2
粒マスタード 小1
卵黄+みず 1個分 あれば岩塩

♡ ワンポイント

簡単なフィリングでキッシュをクルクル巻いちゃいました！
覚めても美味しいのでプレゼントにもピッタリ♡

♡ 作り方

- ① 市販のパイシートは少し延ばす
マヨネーズ、粒マスタードを混ぜ合わせ、塗る
- ② ハムを乗せる。温泉たまごを乗せて崩す
- ③ 溶けるチーズを一面に乗せる
- ④ 端から崩れないように巻く。巻き終わりは下にする
- ⑤ 卵黄に水を入れて延ばし、パイに塗る。
岩塩を散らし、切り込みを入れる
- ⑥ 180℃に予熱したオーブンで15～20分焼く

バレンタインレシピ

自家製ドレッシングでシーザーサラダ



♡ 材料

リーフレタス 1個
ベーコン 2枚
温泉たまご 1個
アンチョビ 3枚
にんにく 1かけ
サラダ油 大2
オリーブオイル 大1
レモン汁 大1
塩 小1/4
パルメザンチーズ 大3

♡ ワンポイント

自家製ドレッシングで絶品シーザーサラダを作りましょう。温泉たまご1個で簡単に作れますよ！

♡ 作り方

- ① リーフレタスは洗ってよく水気を除き、手でちぎっておく
- ② ベーコンは細く切り、サラダ油を熱したフライパンで炒める
- ③ ボウルの内側ににんにくをこすりつけて香りを移す
- ④ アンチョビのみじん切り、温泉卵、サラダ油、オリーブオイル、レモン汁を入れたらフォークなどでよく混ぜる。塩で調味する
- ⑤ ④のボウルにレタス、②を入れ、パルメザンチーズも加えたら手でザックリ混ぜる