

料理名	きぬあかりピザ			直径 25cm2 枚
材料と分量				その他器具等
「きぬあかり粉」	300g	溶けるチーズ	200g	オーブン ラップ クッキングシート 麺棒
ドライイースト	5 g	トマトケチャップ	適量	
塩	小さじ 2 分の 1	ウイナーソーセージ	6 本	
オリーブオイル	大さじ 1	タマネギ	1 個	
ぬるま湯	150ml	赤ピーマン	2 分の 1 個	
		茎ブロッコリー	ふたつかみ	
<p>① 大きめのボールに「きぬあかり粉」を平らに入れ、ドライイースト、塩を粉の上に置く。ぬるま湯を少しずつ入れ、指を立てて素速く混ぜ合わせる。水が全体に行きわたったら粉がまとまるまでこねる。オリーブオイルを入れ全体になじむまでさらにこねる。</p> <p>② ①にラップをかけ 35~38℃のオーブンに入れ、2 倍にふくらむまで 1 時間くらいおく。</p> <p>③ ②を包丁で半分にすばっと切り、切り口を中に入れ込むように丸める。クッキングシートの上で天板いっぱい大きさに薄くのばす。</p> <p>④ オーブンに天板を入れ、250℃で予熱しておく（15 分以上）。</p> <p>⑤ タマネギはたてにうす切り、ウイナーソーセージはななめ切りにしてオリーブオイル（分量外）と塩でさっと炒める。茎ブロッコリーは固めに塩ゆでする。赤ピーマンはたて 4 分の 1 に切り種を出してうすく切る。</p> <p>⑥ ③にトマトケチャップをぬり、⑤の具とチーズをのせる。</p> <p>⑦ シートごと天板にのせ、ふちに焼き色がつき、チーズが溶けてこげめがつくまで焼く。</p> <p>* きぬあかりは愛知県でつくった小麦の新しい品種です。うどんにするともちもちして最高です。</p> <p>* 本来の石窯はもっと高温です。焼くときは、天板ごとしっかり予熱し、なるべく高い温度で焼き上げます。</p>				

料理名	ポテトスープ				6人分
材料と分量					その他器具等
ジャガイモ	400g	牛乳	600ml		ミキサー
タマネギ	1個	塩	適量		
固形スープの素	2個	黒粒コショウ	少々		
バター	40g	きざみパセリ	少々		
作り方					
<p>① ジャガイモは皮をむき半分に切ってうす切りにする。タマネギはたてにうす切りにする。</p> <p>② なべにバターを入れて火にかけ、すぐにタマネギを入れて全体にバターをからませる。ふたをきっちりしてゆげがにげないようにして、中火～弱火にかける。たまにふたをとって混ぜる。</p> <p>③ タマネギが透明になったらジャガイモを入れて同じように炒める。</p> <p>④ ジャガイモがだいたい柔らかくなったら、ジャガイモがかくれるくらいの水を入れ、固形スープの素を入れてすっかり柔らかくなるまで煮る。</p> <p>⑤ 少し冷ましてからミキサーにかける。もう一度なべにもどし、ミキサーを牛乳で洗ってなべに入れて、沸騰しない程度に温め、塩で味をととのえる。</p> <p>⑥ スープカップによそい、くだいた黒粒コショウとパセリをほんの少しかける。</p>					
* 夏は冷たく冷やしてもおいしいです。					

料理名	にんじんゼリー		流し缶1つ分	
材料と分量				その他器具等
にんじん	140g	みかんジュース	70ml	ミキサー 流し缶
水	400ml	レモン汁	適量	
粉寒天	4g			
砂糖	100g			
作り方				
<p>① ニンジンは皮をむき、乱切りにして柔らかくなるまでゆでる。</p> <p>② ザルに上げ、水130mlを加えてミキサーにかける。</p> <p>③ 鍋に水270mlと粉寒天を入れ、よくふやかしてから火にかける。沸騰してから1～2分ほど煮て完全に溶かす。完全に溶けたら砂糖を加える。</p> <p>④ ③の寒天液に②のニンジンを加えよく混ぜて火を止める。</p> <p>⑤ ④にみかんジュースとレモン汁を加え、流し缶に入れて冷やし固める。適当な大きさに切る。</p>				
* 寒天は透明なので溶けたかどうかわかりにくいです。沸騰してから1～2分必ず煮てください。				
* 寒天は酸とあわせると固まりにくいので、みかんジュースは、十分に煮た後で加えてください。				