



Image です。レシピの出来上がりとは異なります

1. ボルシチ
2. ピロシキ
3. きのこのマリネ

1. ボルシチ

材料	分量(5人分)	作り方
ベーコンブロック	400g	<ol style="list-style-type: none">①ベーコンは一口大に切る。②にんにくはみじん切り、玉葱は薄切りにする。 じゃが芋、人参、セロリ、キャベツは一口大に切る。ビーツはスライスしておく。③サラダ油を熱してベーコンを炒める。にんにく、玉葱を加えて更にいため、じゃが芋、人参、セロリをいれる。④水と固形スープの素を入れトマト水煮缶をつぶしながら加えて蓋をして沸騰したら弱火にして10分ほど煮込む。 キャベツ、ビーツを加えて10分ほど煮込み味を見ながら塩、こしょうをする。さらに野菜がやわらかくなるまで煮込む。
玉葱	中1こ	
じゃが芋	2こ	
人参	中1本	
セロリ	1本	
キャベツ	1/4こ	
ビーツ缶	200g	
トマト水煮缶	400g	
にんにく	小1片	
水	1リットル	
固形スープの素	2こ	
塩	適量	
こしょう	適量	
サラダ油	大匙2	

2. ピロシキ

材料	分量(5人分)	作り方
強力粉	200g	<p>①ボールに強力粉、薄力粉を入れ牛乳、バター、卵、塩、砂糖水、ドライイーストをいれこねる。始めはべたつくがこねる中にきれいになり、さらに10分ほどこねる。 これを丸くまとめラップをかけ暖かいところに置いておく。</p> <p>②生地が2倍にふくれたらガス抜きをする。 半分を10等分して肉あんを包む。残りは10等分したのを型でぬいたり細長くのばしてねじったりする。</p> <p>③生地をねかせている間に具を作る。 ひき肉とみじん切りの玉葱を油で炒め、熱湯で戻し細かく切った春雨を加え塩、こしょうで味を調え冷ましておく。</p> <p>④160℃ぐらいに熱したたっぷりの油で返しながらか全体がこんがりときつね色になるまで揚げる。</p> <p>シナモンと砂糖をビニール袋にいれた中にドーナツを入れる。</p>
薄力粉	100g	
ドライイースト	小さじ1	
牛乳	100cc	
バター	20g	
卵	1個	
塩	小さじ1/2	
砂糖	小さじ2	
水	100cc	
合いひき肉	100g	
玉葱	50g	
春雨	20g	
塩、こしょう	適宜	
サラダ油	大匙1	
揚げ油	適量	

3. きのこのマリネ

材料	分量(5人分)	作り方
舞茸	100g	<p>①赤とうがらしは種をとり小口切り。ボールにマリネ液を作る。</p> <p>②舞茸はほぐし、しめじとえのきだけは根元を切り落として食べやすい大きさにほぐす。</p> <p>③たっぷりの湯できのこを5～6秒ゆで、ザルにあげ水気をきる。きのこが熱い中にボールのマリネ液に加えて混ぜ合わせる。</p>
しめじ	120g	
えのきだけ (ドレッシング)	120g	
白ワインビネガー 又は酢	大匙2	
水	大匙2	
オリーブ油	大匙1	
砂糖	大匙1/2	
塩	小さじ2/3	
こしょう	少々	
赤とうがらし	小1本	
黒こしょう	10粒	