



Image です。レシピの出来上がりとは異なります。

1. パン
2. 変わり春巻
3. アボカドのミモザ風サラダ
4. グレープフルーツゼリー(クラッシュスタイル)

1. パン

材料 (5人分)		作り方
強力粉	500g	① ボールに材料を入れてこね、一次発酵させる ② 二倍程になったら、ガス抜きをして4個に分けて10分程ベンチタイムをおく ③ 成形して天板に並べ二次発酵させる ④ オーブンを180℃に熱し10分、上下入れ替えて6～7分焼く
ドライイースト	小さじ2	
バター	30g	
砂糖	30g	
塩	小匙1.5	
ぬるま湯	340cc～	

2. 変わり春巻

材料 (5人分)		作り方
アスパラガス	7.5本	① アスパラガスは根元1cmを切り、根元5cmの皮をむき長さを半分に切る チーズは縦半分に切る ② 春巻の皮の上にハムをずらして敷く アスパラガスの間にチーズをおきハムで包む 皮の手前を折って、くるっと巻き皮の真ん中まで巻いたら、両端を折りたたんで巻き、端を水溶き小麦粉でとじる ③ 揚げ油を170℃に熱し、春巻を入れ 中火で香ばしい色になるまで揚げる
プロセスチーズ (切れてるタイプ)	7.5枚	
ハム	15枚	
春巻の皮	7.5枚	
小麦粉 (小匙2の水で溶く)	大さじ1	
揚げ油	適宜	

3. アボカドのミモザ風サラダ

材料 (5人分)		作り方
アボカド	2個	① 卵を固ゆでしておく むきえびはさっとゆでる ② 固ゆで卵の白身はざく切り、セロリはみじん切りにする ③ アボカドは縦半分に割って種をとり、果肉を取り出して粗く刻む 皮は盛り付け用にとっておく ④ ボールにむきえび、セロリ、白身卵、アボカドの果肉を合わせ レモン汁とマヨネーズを加えざっくり混ぜる 塩、胡椒で味を整える ⑤ アボカドの皮に④を盛り付け、ゆで卵の黄身を茶こしでこして 上に散らす
卵	2個	
むきえび	100g	
セロリ	1本	
レモン汁	大さじ1	
マヨネーズ	大匙3	
塩・胡椒	少々	

4. グレープフルーツゼリー (クラッシュスタイル)

材料 (5人分)		作り方
グレープフルーツ	1個	① ゼラチンを水でふやかし湯せんにする ② 砂糖と水を火にかけてシロップを作る ③ グレープフルーツを半分に切り、スプーンで果実と汁を取り出す
ゼラチン	大さじ1	
水	50cc	
砂糖	90g	④ ゼラチン、シロップ、グレープフルーツを全部まぜ レモン汁をかけ冷蔵庫に入れる
水	300cc	
レモン	1/2~1個	途中何回かかきまぜる