

簡単クッキング

第186回 2017年1月24日(火)

甘い菓物の「プチベール」



助手
金泉のちえね様です。

皆さま、こんにちは、
今日は「プチベール」です。

講師は、
市村副駅長です。

2017.01.24

①

②

③

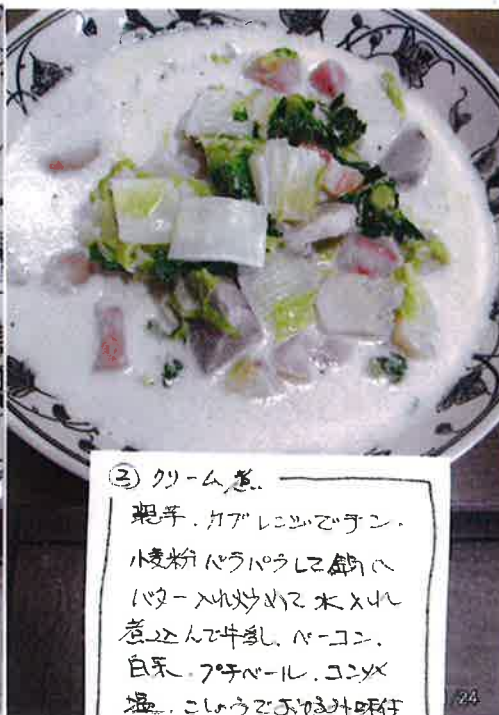
④

⑤

⑥



① ドライトマト&プチベールパスタ
ドライトマト、水250、トマト2個、
オリーブオイル 50、はんにく、ローリエ
粒こしょう。(にドライトマト細切度、
プチベール煮かいてフライパンで
ドライパスタ炒め) 塩、こしょう、パスタ
合わせて出来上り



② クリーム煮
親芋、カブ、レコッタチーズ、
小麦粉、パスタ、パスタ、
バター、小麦粉、水、
煮込んで牛乳、ベーコン、
白糸、プチベール、コンソメ
塩、こしょうで味付け



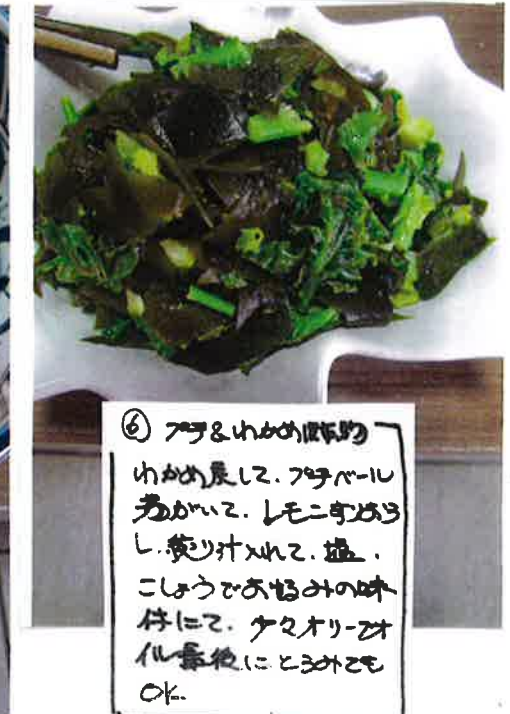
③ キクラギ&プチベール中華風
キクラギ、水で戻してよく湯通し
プチベール煮かいて、合わせて、
しょうゆ、ごま油で炒めて、塩、
こしょうで味付け



④ 白菜とキャベツのスープ
白菜、キャベツ、水、
塩、こしょう、
プチベール煮かいて、
牛乳、塩、こしょう、
きりあじ、粒りしで炒め
して、白菜スープにパスタ
ホウ、パスタとトマトソース



⑤ プチ&キムチマヨ
プチベール煮かいて金泉の
キムチで煮てからマヨ
ネーズで合わせて出来上り



⑥ プチ&わかめ味噌汁
わかめ戻して、プチベール
煮かいて、しもこで炒め
し、醤油汁で炒め、塩、
こしょうで味付けの味
付けにて、オリーブオ
イル最後にとろろで
OK