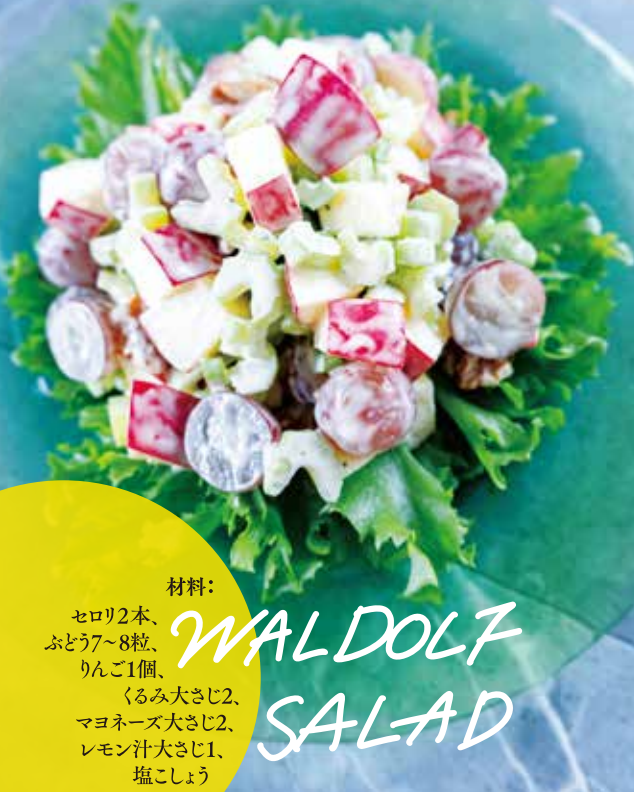




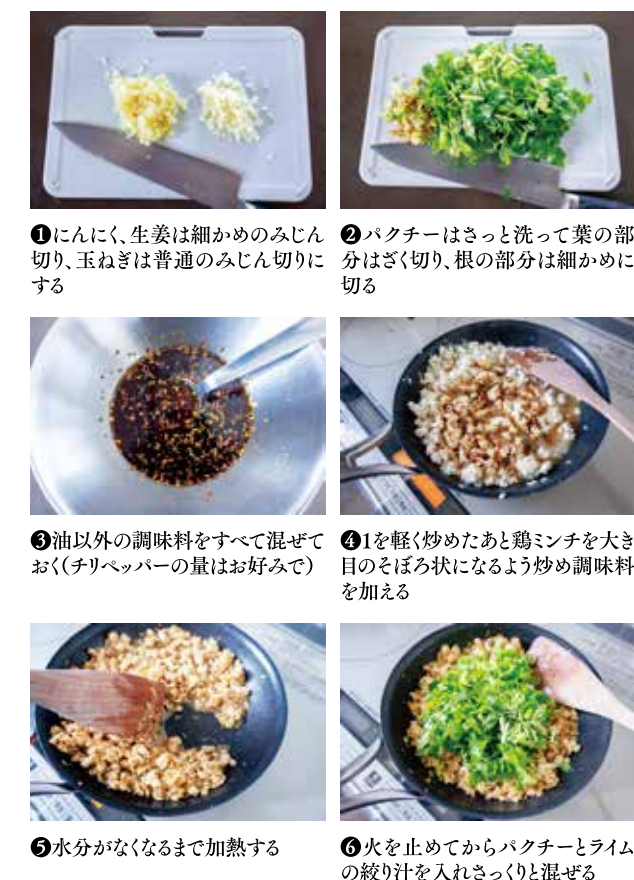
材料:
セロリ2本、
ぶどう7〜8粒、
りんご1個、
くるみ大さじ2、
マヨネーズ大さじ2、
レモン汁大さじ1、
塩こしょう

WALDOLF SALAD



材料:
鶏ミンチ肉400g、
玉ねぎ1/2個、生姜1かけ、
にんにく1片、ごま油小さじ2、
砂糖大さじ1、醤油大さじ1、
酒大さじ3、
オイスターソース大さじ1、
チリペッパー、パクチー1束、
ライム1/4個

THAI CILANTRO CHICKEN



材料:
米1合(150g)、
玉ねぎ1/2個、薄めのブイヨン
スープ(固形ブイヨン+お湯
800ml)、バター大さじ1、
パルメザンチーズ30g、
レモン皮2個分、塩

FRESH LEMON RISOTTO



材料:
みかん4個、冷凍パイ
シート1袋、グラニュー糖
大さじ2、はちみつ大さじ1、
卵1/2個

UPSIDE DOWN PIE



材料:
寿司用油揚げ3枚、
じゃがいも大2個、
切り餅3個、塩

POTATO MOCHI PACKET



①調味料をすべて混ぜる
②セロリは3mmぐらいにカットする
③ぶどうは半分にカットする

TOMATO EGG DROP

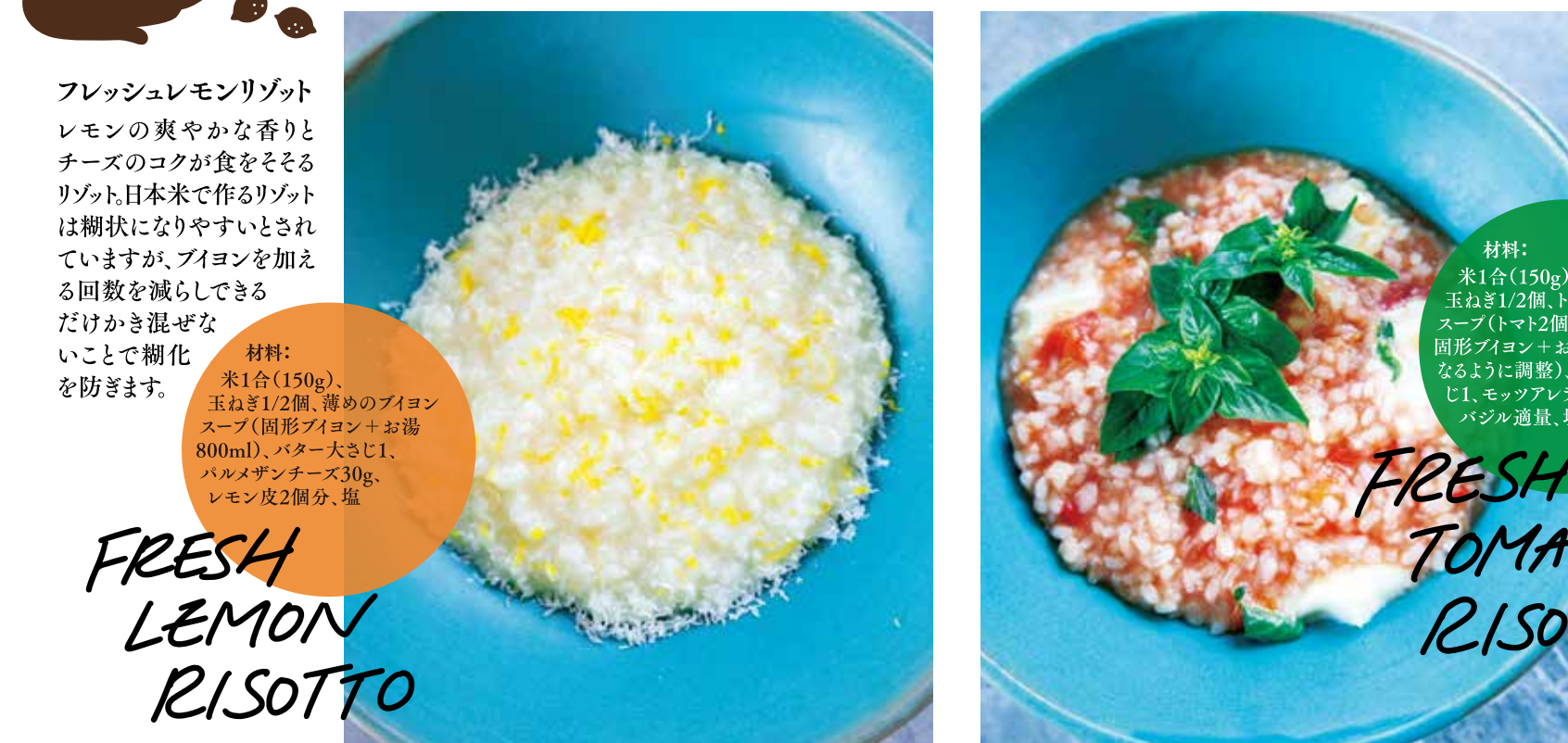
Come on, it's lovely weather for a sleigh ride together with you.



材料:
セロリ5本、
すりおろしにんにく1片分、
アンチョビ2切れ、
卵黄1個、レモン汁1個分、
ディジョンマスタード小さじ1、
ウスターソース小さじ1/4、
植物油100ml、
クルトン、塩こしょう

CELERY CAESAR SALAD

We're snuggled up together like two birds of a feather would be



材料:
米1合(150g)、
玉ねぎ1/2個、トマトブイヨン
スープ(トマト2個分のブイヨン+
固形ブイヨン+お湯で800mlに
なるように調整)、オリーブ油大さ
じ1、モッツアレラチーズ50g、
パルメザン、塩

FRESH TOMATO RISOTTO

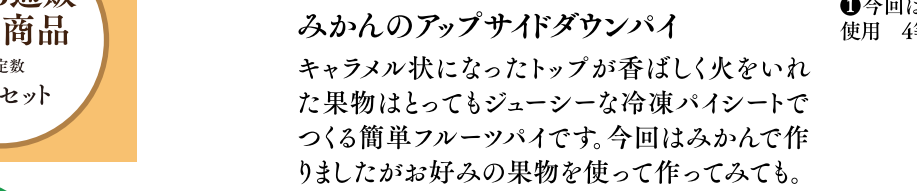


①1個分のレモンは皮をピーラーで薄くむき千切りにし1個分はすりおろす
②ブイヨンを温めておく
③バターですりおろした玉ねぎを水分を飛ばすように炒める
④洗わないままのお米とレモン皮の千切りを加え米が少し透き通るまで炒める
⑤ブイヨンを2回に分けて加え米をアルデンテに仕上げ火を止めてからパルメザンチーズとレモン皮のすりおろしを加える



材料:
みかん4個、冷凍パイ
シート1袋、グラニュー糖
大さじ2、はちみつ大さじ1、
卵1/2個

UPSIDE DOWN PIE



材料:
みかん4個、冷凍パイ
シート1袋、グラニュー糖
大さじ2、はちみつ大さじ1、
卵1/2個

UPSIDE DOWN PIE



材料:
みかん4個、冷凍パイ
シート1袋、グラニュー糖
大さじ2、はちみつ大さじ1、
卵1/2個

UPSIDE DOWN PIE



材料:
トマト中玉3個、九条ねぎ2本、
ごま油小さじ1、
鶏ガラスープの素小さじ2、
お湯200ml、
クチャップ大さじ1、
砂糖小さじ1/2、卵2個、
水溶き片栗粉大さじ1、
塩こしょう

TOMATO EGG DROP



①植物油、にんにく、アンチョビを弱火でいい香りがするまで加熱し冷ます
②卵黄、ウスターソース、ディジョンマスタード、レモン汁をよく混ぜる
③卵液に油をしっかりと混ぜながら入れ乳化するまで塩こしょうで味を整える
④セロリを斜め薄切りにし水にさらしてパリッとさせておく
⑤セロリとクルトンをドレッシングで和える



材料:
セロリ5本、
すりおろしにんにく1片分、
アンチョビ2切れ、
卵黄1個、レモン汁1個分、
ディジョンマスタード小さじ1、
ウスターソース小さじ1/4、
植物油100ml、
クルトン、塩こしょう

CELERY CAESAR SALAD



材料:
米1合(150g)、
玉ねぎ1/2個、トマトブイヨン
スープ(トマト2個分のブイヨン+
固形ブイヨン+お湯で800mlに
なるように調整)、オリーブ油大さ
じ1、モッツアレラチーズ50g、
パルメザン、塩

FRESH TOMATO RISOTTO



①トマトを皮ごとすりおろしたりフードプロセッサーにかけたりしてピューレ状にする
②トマト汁と水を足して800mlになるようにブイヨンの素を溶かし入れ温める
③オリーブ油ですりおろし玉ねぎをいためお米を少し透き通るまで炒める
④トマトブイヨンを2回に分けて加え米をアルデンテに仕上げる
⑤火を止めてモッツアレラチーズとパルメザンを入れ混ぜる



材料:
みかん4個、冷凍パイ
シート1袋、グラニュー糖
大さじ2、はちみつ大さじ1、
卵1/2個

UPSIDE DOWN PIE



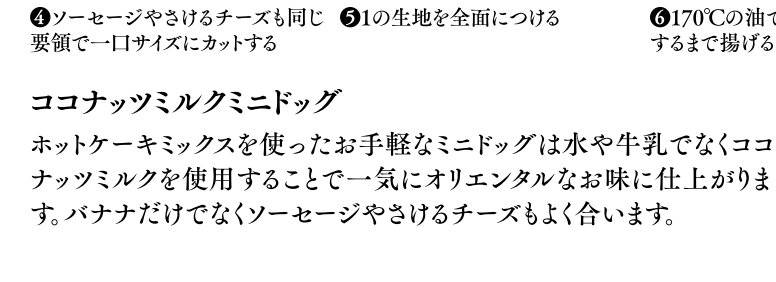
材料:
みかん4個、冷凍パイ
シート1袋、グラニュー糖
大さじ2、はちみつ大さじ1、
卵1/2個

UPSIDE DOWN PIE



材料:
みかん4個、冷凍パイ
シート1袋、グラニュー糖
大さじ2、はちみつ大さじ1、
卵1/2個

UPSIDE DOWN PIE



材料:
みかん4個、冷凍パイ
シート1袋、グラニュー糖
大さじ2、はちみつ大さじ1、
卵1/2個

UPSIDE DOWN PIE



材料:
セロリ5本、
すりおろしにんにく1片分、
アンチョビ2切れ、
卵黄1個、レモン汁1個分、
ディジョンマスタード小さじ1、
ウスターソース小さじ1/4、
植物油100ml、
クルトン、塩こしょう

CELERY CAESAR SALAD



材料:
セロリ5本、
すりおろしにんにく1片分、
アンチョビ2切れ、
卵黄1個、レモン汁1個分、
ディジョンマスタード小さじ1、
ウスターソース小さじ1/4、
植物油100ml、
クルトン、塩こしょう

CELERY CAESAR SALAD



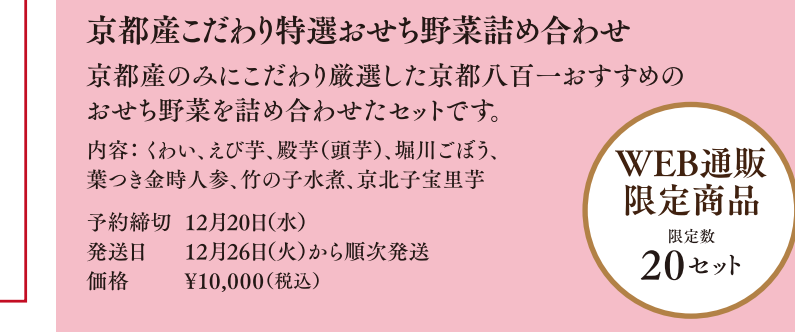
材料:
セロリ5本、
すりおろしにんにく1片分、
アンチョビ2切れ、
卵黄1個、レモン汁1個分、
ディジョンマスタード小さじ1、
ウスターソース小さじ1/4、
植物油100ml、
クルトン、塩こしょう

CELERY CAESAR SALAD



材料:
みかん4個、冷凍パイ
シート1袋、グラニュー糖
大さじ2、はちみつ大さじ1、
卵1/2個

UPSIDE DOWN PIE



材料:
みかん4個、冷凍パイ
シート1袋、グラニュー糖
大さじ2、はちみつ大さじ1、
卵1/2個

UPSIDE DOWN PIE



材料:
みかん4個、冷凍パイ
シート1袋、グラニュー糖
大さじ2、はちみつ大さじ1、
卵1/2個

UPSIDE DOWN PIE



材料:
みかん4個、冷凍パイ
シート1袋、グラニュー糖
大さじ2、はちみつ大さじ1、
卵1/2個

UPSIDE DOWN PIE