

<シルニキ>

材料(4人分)

カテージチーズ	90g
小麦粉	120g
ベーキングパウダー	小さじ1/2
たまご	1個
砂糖	大さじ4
牛乳	大さじ3
レーズン	18g
サラダ油	適宜

作り方

- 1)小麦粉とベーキングパウダーは合わせてふるっておく。レーズンは湯で戻しておく。
- 2)砂糖、カテージチーズをよくすり合わせ、割りほぐしたたまごと牛乳を少しずつ加え混ぜ、レーズンも加える。
- 3)2)に1)を加え、切るように混ぜる。フライパンにサラダ油を熱し、生地を流して焼く。

*ロシアのお菓子です。

<そうめん汁>

材料(4人分)

そうめん	30g
にんじん	1/3本
オクラ	2本
生しいたけ	3枚
だし汁	900cc
しょうゆ	小さじ1/2
塩	小さじ1/2
清酒	小さじ1

作り方

- 1)そうめんは折って茹でておく。だし汁をとっておく。
- 2)にんじんはいちょう切り、生しいたけは千切り、オクラは小口切りにする。
- 3)だし汁でにんじん、生しいたけを煮て、しょうゆ、塩、清酒で味を調える。
- 4)オクラとそうめんを加え、ひと煮立ちさせる。

<切干大根とカニカマサラダ>

材料(4人分)

切干大根	30g
カニ風味かまぼこ	36g
きゅうり	2/3本
ホールコーン缶	50g
マヨネーズ	大さじ1・1/2
酢	大さじ1
三温糖	小さじ2
しょうゆ	小さじ1
ごま油	小さじ2

作り方

- 1)切干大根はサッと洗い、食べやすい長さに切る。下茹でして、水気を切っておく。カニ風味かまぼこはほぐして4cmに切る。きゅうりは千切りにし、ホールコーン缶は缶汁を切っておく。
- 2)マヨネーズ、酢、三温糖、しょうゆ、ごま油を合わせておく。
- 3)切干大根、カニ風味かまぼこ、きゅうり、ホールコーン缶を混ぜ、合わせた調味料を和える。

<パステル>

材料(12枚分)

ぎょうぎの皮	12枚
ハム	25g
粉チーズ	大さじ2
乾燥マッシュポテト	8g
サラダ油	適宜

作り方

- 1)乾燥マッシュポテトはお湯で戻しておく。ハムは細かく切る。
- 2)マッシュポテトと、粉チーズ、ハムをよく混ぜ合わせる。
- 3)2)をぎょうぎの皮に包んで油で揚げる。

*ブラジルのお菓子です。

<シルニキ>



<切干大根とカニカマサラダ>



<そうめん汁>



<パステル>

