

お手軽！ミートソースのココットグラタン



材料(4人分)

- マ・マートマトの果肉たっぷりの
ミートソース……………1/2袋(130g)
- マ・マー 野菜入りサラダマカロニ……………100g
- 日清 水溶きいらずのとろみ上手…小さじ1/2
- お好みのきのこ……………50g
- コーン……………40g
- 牛乳……………100cc
- オリーブオイル……………適量
- 塩・胡椒……………適宜
- ピザ用チーズ……………適量
- パセリ……………適宜



作り方

1. 鍋に湯を沸かし塩を入れてパスタを少し硬めにゆでる。
2. フライパンにオリーブオイルを熱し、きのこ・コーンを軽く炒めてミートソースを加え、混ぜ合わせる。
3. 牛乳を加え、一度火を止めて日清水溶きいらずのとろみ上手をふり入れてよく混ぜ、もう一度沸騰させる。
4. ゆで上がったパスタをフライパンに入れソースにからめる。
* 少し水分が残るくらいがちょうど良い。
5. ココット型に分けて入れ、ピザ用チーズをのせて約250℃のオーブンで約10分間焦げ目つくまで焼く。
6. 彩りにパセリを飾る。

お手軽！ クラムチャウダー



材料(4人分)

- 青の洞窟 ボンゴレビアンコ……………1袋(120g)
- マ・マーショートパスタ……………15g
(早ゆで1分30秒クルル)
- 日清クッキングフラワー……………大さじ3
- ベーコン……………2枚
- 玉ねぎ……………小1/2個
- にんじん……………中1/4本
- ジャガイモ……………小1/2個
- 水……………600cc
- 牛乳……………200cc
- オリーブオイル……………適量
- 塩・胡椒……………適宜
- イタリアンパセリなど……………適宜



作り方

1. 鍋にオリーブオイルを熱し、1.5cm幅に切ったベーコンを中火で炒める。色紙切りにした玉ねぎを透明感が出るまで炒め、色紙切りにしたにんじんを加え軽く炒める。
2. 弱火、または火を止めてクッキングフラワーをまぶし、なじむ程度に炒める。
3. 水、ボンゴレビアンコ、色紙切りにしたジャガイモを加えて野菜に火が通るまで煮込む。
4. パスタを入れて1分程度煮る。牛乳を加え温め、塩、胡椒で味を調える。
* 使用するパスタに合わせて煮る時間を変える。
5. 器に盛り、お好みでイタリアンパセリなどを飾る。

カスタードクリーム



材料



①	日清 クッキングフラワー……………	10g
	コーンスターチ……………	10g
	牛乳……………	200cc
	砂糖……………	50g
	卵黄……………	3個分
	バター……………	10g
	バニラエッセンス……………	少々

つくり方

1. 牛乳を鍋に入れ、中火で沸騰直前まで温める。
2. ボールに卵黄をほぐし砂糖とよく混ぜ、そこに①をふるわずに加え混ぜる。
3. (2)を泡立て器で混ぜながら、温めた牛乳を少しずつ加える。
* 卵が固まらないように必ず泡立て器で混ぜながら牛乳を加える。
4. こしながら鍋に戻し、よくかき混ぜながら中火から強火で炊き上げる。
もったりしてきたら、さらに1分30秒ほど混ぜ、ツヤが出てきたら火を止める。
バターを加え全体が混ざったらボールなどに移し、表面にラップを密着させ、氷水などにあてる。出来るだけ急速に冷ます。
* 時間をかけて冷ますと食中毒の原因になる。
5. 冷めたらバニラエッセンスを加える。
* 冷やしたあと、使用する直前によく混ぜてなめらかにする。

フライパンでバームクーヘン



材料(直径約 13cm 1台分)

日清 フラワー(薄力粉)	50g
砂糖	50g
卵黄	2個分
溶かしバター	40g
バニラオイル	少々
(バニラエッセンスでも代用可)	
卵白	2個分
サラダ油	適量

つくり方

1. ボールに卵黄をほぐし、砂糖の半量を加えて、すぐに混ぜる。
2. (1)に溶かしバター、バニラオイル(またはバニラエッセンス)を加えて混ぜる。
3. きれいに洗ってしっかり水気をふき取ったボールに卵白を入れ、残りの砂糖を2回に分けて加え、その都度泡立てる。ボールを逆さまにしても落ちないくらいのメレンゲにする。
4. (2)にふるった日清フラワーを加え切るように混ぜる。粉が少し残る程度でメレンゲ1/3を加えてしっかりと混ぜたら、残りのメレンゲを加え、切るように混ぜる。
5. フライパンに油をひき余分はふき取る。大さじ1杯半ぐらいの生地を流し入れ、スプーンの背で薄く丸く広げる。(弱火から中火で焼く)
6. 底面に焼き色がついたら裏返し、その上に生地をのせて下の生地と同じになるように広げる。フタをして蒸し焼きにする。
* 縁から生地がこぼれないようにするときれいに焼き上がる。
7. (6)を繰り返して、生地がなくなるまで焼いていく。
8. 焼けたらケーキクーラーなどにのせ冷ます。冷めたらラップでくるみ一晩おくと、しっとりとした食感になる。

ホットケーキミックスでスコーン

材料(8個分)



日清 お菓子百科

ふんわりくちどけホットケーキミックス・・・200g

バター(食塩不使用)・・・・・・・・・・・・・・60g

牛乳・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・60cc

ツヤ出し用牛乳・・・・・・・・・・・・・・・・・・適宜

*すべての材料を冷蔵庫で冷やしておく
とサクッと仕上がる



作り方

1. ボールにホットケーキミックスと5mm角に切ったバターを入れカードなどで細かく切るように混ぜる。さらに両手ですり合わせ、バターを米粒くらいのそぼろ状にする。
2. 牛乳を入れてカードで切るようにして全体を混ぜ合わせる。粉気がなくなったら生地を重ねるように丸くまとめてビニール袋に入れ麺棒で1.5cmより厚い程度に形を整える。冷蔵庫で30分から一晩寝かせる。
3. ビニール袋の端を切り、ビニール袋の上から麺棒で1.2cm～1.5cmの厚さにのばす。
4. 8等分にカットして、オーブンシートを敷いた天板に並べる。表面にハケでツヤ出し用の牛乳を塗る(お好みで)。
5. 170～180℃に温めたオーブンで約15～20分焼く。