クリスマス 簡単盛り付け&レシピ

雪だるまのおにぎり



【材料 1 人分】
ごはん…適量
ソーセージ…3 本
かにかま…1 本
のり…適量
パスタ…1 本
カレー…1 食分
野菜…適量

【盛り付け方】
① パーツを固定する用のパスタを揚げ焼きにしておく
② 雪だるまは、丸いおにぎりを2つ作り、重ねる。帽子は、ウインナーを半分に切ってのせる。帽子の白い部分は、かにかまの白い部分を細くはがし、巻くようにくっつける。顔とボタンは、海苔を切り、はりつける。マフラーは、かにかまの赤い部分をまきつける。
③ 長靴は、ウインナーを斜めに切り、90度になるようにパスタで固定する。全ての材料を盛り付ける

ミートローフ



※写真はイメージです

【材料4人分】(20×8×6㎝パウンド型)
A
- 合い挽き肉…300g
- 卵…1個
- パン粉…1/2カップ
- 牛乳…大さじ3
- 塩、こしょう、ナツメグ…少々

人参みじん切り…1/2本分
玉ねぎみじん切り…1/2個分
ゆで卵…3 個

【作り方】
① ボールに A の材料を入れ混ぜ、粘りが出るまで混ぜ合わせる
② さらに、人参と玉ねぎのみじん切りを加え混ぜる
③ パウンド型の下に②の具を1/3程敷き詰め、ゆで卵を3個並べ、その上にさらに②の具を隙間ができないように敷き詰める
④ 200℃のオーブンで約35分焼き、つまようじで刺して透明な肉汁があふれれば完成