



／ 疲れた日・やる気が出ない日の

# 簡単レシピ

#1 おもてなしレシピ

## #1 おもてなしレシピ

# 生ハムのポテトサラダケーキ

ポテトサラダを作るのが面倒な時は  
市販のポテトサラダに飾りつけをするだけでも華かです



### 材料

じゃがいも	2個
玉ねぎ	1/4個
にんじん	1/4本
きゅうり	1/4本
ハム	2枚
塩・こしょう	少々
マヨネーズ	大さじ5
生ハム	2枚
ミニトマト(赤・黄・オレンジ)	2個ずつ 計6個
ベビーリーフ・チャービル	適量

- ①じゃがいもは洗った後ぬれたまま乾いたクッキングペーパーで包み、さらにラップでふんわり包み、レンジ(600W)で約5分30秒加熱し、皮をむいて熱いうちにフォークなどでつぶす。玉ねぎは薄切りにする。にんじんは皮をむいていちょう切りにする。
- ②耐熱皿に玉ねぎとにんじんをのせ、ラップをかけてレンジ(600W)で約1分30秒加熱する。①と合わせマヨネーズで全体を和える。
- ③塩・こしょうで味をととのえポテトサラダを作る。生ハムは1枚をラップ状に巻いて、バラの花の形にする。ミニトマト等で飾る。



参考) <https://www.kewpie.co.jp/recipes/recipe/QP00013960/>

## #1 おもてなしレシピ

# ホットプレートで チーズフォンデュ

ポテトサラダを作るのが面倒な時は  
市販のポテトサラダに飾りつけをするだけでも華かです



### 材料

ウインナー	1袋
ブロッコリー	1/2個
じゃがいも	1個
にんじん	1/2本
バケット	1/2本
チーズ	200g
牛乳	200cc
片栗粉	大さじ1
白ワイン	好み

- ①ウインナーは半分に切り焼いておく。ブロッコリー、にんじんは一口大の大きさに切りゆでる。
- ②じゃがいもはレンジでチンして一口大に切る。バケットも一口大に切る。
- ③鍋にチーズと片栗粉を入れ混ぜる。牛乳を少しずつ入れチーズを溶かしていく。
- ④ホットプレートを温め中央に耐熱皿を置き、③のチーズを入れる。周りに具材を並べて出来上がり。



## #1 おもてなしレシピ

# モッツアレラとミニトマトの カップブーケサラダ

可愛らしく華やかなブーケサラダです  
お好みのドレッシングでお召し上がりください



### 材料

リーフレタス	2枚
ミニトマト(小)	10個
サーモン(刺身用)	6切れ
生ハム	6枚
モッツアレラチーズ(ひと口タイプ)	8個
コーン(ホール)	50g
ドレッシング	適量

- ①リーフレタスは冷水にさらして水気をきり、半分に切る。サーモンは花の形に6個巻く。生ハムは1枚を長さ半分に切り、端から巻き、さらにそのまわりにもう1枚ふんわりと巻き、花の形を6個作る。
- ②ラッピングシートにリーフレタスを敷き、円すい状に巻きガラスにさし入れる。中に半分に切ったミニトマトとモッツアレラチーズを入れる。グラス2つにサーモンを3個ずつのせ、残りのグラスに生ハムを3個ずつのせる。最後にコーンを盛りつける。



参考) <https://www.kewpie.co.jp/recipes/recipe/QP10005484/>

## #1 おもてなしレシピ

### ゆで卵のカップグラタン



水分の多いミートソースを使う場合は、小鍋で煮詰めたりパン粉を最初から混ぜておいたり、調節してみてください

#### 材料

ゆで卵	5個
ミートソース	200gくらい
粉チーズ	大さじ1
パン粉	大さじ1
パセリ	少々

- ①ゆで卵のカップにしたときに底になる部分(卵の両端)を平らに切り落とし、真ん中で半分に切る。
- ②卵の黄身が上にくるようにして、上にミートソースをスプーンでのせる。※なすりつけるようにしっかり山を作る。
- ③粉チーズ・パン粉・パセリを混ぜ合わせ、ミートソースの上にこんもりとかける。
- ④トースターでパン粉に焦げ目がつくまで焼いたら完成。



## #1 おもてなしレシピ

# カプレーゼのブーケサラダ

ミニトマトは細長い種類を選んでください  
飾り切りしたきゅうりをブーケ内に飾っても素敵です



### 材料

ミニトマト(中)	15個
ミニトマト(黄・中)	5個
きゅうり	1/2本
リーフレタス	2枚
モッツアレラチーズ(ひと口小)	20個
バジルソース	大きじ2

- ①赤・黄ミニトマトは十字に切り込みを入れ、中心にモッツアレラチーズをはさむ。リーフレタスは冷水にさらして水気をきる。
- ②きゅうりは棒状に切り、茎部分を作る。器にワックスペーパー、きゅうりをのせ、円すい状に巻き、テープで止めリボンを結ぶ。
- ③リーフレタスを②にのせ、①を飾る。
- ④別の容器にバジルソースを入れ、③の器に添える。



## #1 おもてなしレシピ

### 手まり寿司

お子様も食べやすい、小さなお寿司です  
お好みのトッピングで彩り豊かに召し上がりください



#### 材料

ご飯	650g
きゅうり	1/4本
アボカド	1/4個
まぐろ(刺身)	2切れ
サーモン(刺身)	4切れ
ゆでえび(大)	2尾
錦糸卵(冷凍)	20g
すし酢	大さじ3
塩	少々
いくら・とびこ・マヨネーズ	適量

- ① 固めに炊いたご飯にすし酢を加えて混ぜ、16等分に分け、丸くにぎる。
- ② きゅうりは薄い輪切りにし、塩をふってしんなりしたら水気をきる。ラップにきゅうりを5枚花の形にのせ、さらに①の1個をのせ丸くにぎる。同様に3個作る。上にいくらをのせる。アボカドは横に6枚薄切りにし、ラップにサーモン1枚とアボカド2枚をのせ、さらに①の1個をのせて丸くにぎる。同様に3個作る。上にマヨネーズをしぼる。
- ③ 他、同様にラップに具材をのせ、①とにぎり、好みにトッピングを飾る。



## #1 おもてなしレシピ

### キャロットラペ



レンジの加熱時間は、様子を見て調節してください  
保存するときは、粗熱がとれてから清潔な密閉容器に移して下さい

#### 材料

にんじん

2個

レモンドレッシング

大さじ3

- ①にんじんは皮をむき、ピーラーでリボン状に薄く削る。ぬらしたクッキングペーパーで包む。
- ②耐熱容器に入れてふんわりとラップをかけ、レンジ(600W)で約4分加熱する。
- ③ボウルに①を入れ、ドレッシングで和える。



参考) <https://www.kewpie.co.jp/recipes/recipe/QP10006160/>



## #1 おもてなしレシピ

# クリームチーズと アボカドの生ハム巻き

生ハムはべたつきやすいので  
よく冷えている状態での作業をおすすめします



### 材料

生ハム	6枚
クリームチーズ	60g
アボカド	1/2個
ミニトマト	3個
レモン汁	小さじ1
こしょう	少々
オリーブオイル	適量

- ①ミニトマトは半分に切る。クリームチーズは6等分に細切りにする。アボカドは縦に6等分に切り、レモン汁をふりかける。
- ②生ハムの上にアボカド、クリームチーズをのせて巻く。
- ③ミニトマトを楊枝に差して器に盛り、オリーブオイルをかけて、こしょうをふる。



## #1 おもてなしレシピ

### パプリカのピクルス



穀物酢以外でも、りんご酢、米酢などで作るのもおすすめです  
同量のきゅうりやセロリ、ズッキーニなどでもお作りいただけます

#### 材料

赤パプリカ	1/2個(75g)
黄パプリカ	1/2個(75g)
☆砂糖	大さじ1/2
☆塩	小さじ1/3
☆酢	大さじ1と1/2
☆黒こしょう	少々
☆水	大さじ1

- ①赤パプリカ、黄パプリカはそれぞれ一口大に切る。
- ②ポリ袋に☆を入れ、砂糖が溶けるまでもむ。①を加えてもみ、空気を抜きながら袋の口を閉じる。
- ③冷蔵庫に半日ほどおく。



## #1 おもてなしレシピ

### まるごと食パングラタン



ホワイトソースを作る作業が大変な時は  
③の工程は、ホワイトソース缶で代用ください

#### 材料

食パン(1斤)	360g
ピザ用チーズ	40g
ベーコン	4枚
玉ねぎ	1/2個(100g)
マッシュルーム	4個
ホワイトソース	
有塩バター(ホワイトソース材料)	20g
薄力粉(ホワイトソース材料)	大さじ3
牛乳(ホワイトソース材料)	400cc

- ①食パンはふちから1.5cm内側に切り込みを入れ、切り込みにそって中身をくり抜く。オーブンを220℃に予熱し始める。
- ②玉ねぎ、マッシュルームは薄切りにし、ベーコンは7mm幅に切る。フライパンにバターを入れて弱火で熱し、しんなりするまで焦げないように炒める。
- ③ホワイトソースを作る。②に薄力粉を加えて粉気がなくなるまで炒める。牛乳を少しずつ加えてとろみがつくまで混ぜながら煮る。塩を加え味をととのえる。
- ④天板にクッキングシートを敷き、食パンをのせる。中身をくり抜いた食パンのくぼみに④を流し入れ、ピザ用チーズをちらす。
- ⑤220℃に予熱しておいたオーブンでピザ用チーズに焼き色がつくまで7分ほど焼く。器に盛り、パセリをちらす。



参考) <https://delishkitchen.tv/recipes/269086651911767209>

## #1 おもてなしレシピ

### キャンディ春巻き



揚げるさいには、両ひだ部分を箸でしっかりつまみ揚げ  
ください。可愛く綺麗に仕上がりますよ

#### 材料

春巻きの皮	1枚
プロセスチーズ(ひと口タイプ)	4個
ビアハム	1枚

- ①春巻きの皮を1/4にカットする。
- ②口金やタピオカ用のストローなどを使い、ビアハムをたくさん抜く。(1個のチーズにつき5枚ほど貼り付けるので、20枚くらい)
- ③チーズに②で抜いたビアハムをくっつける。春巻きの皮の真ん中にのせ、はしからクルクル巻き、巻き終わりを水でとめる。
- ④キャンディーの様に両端にひだをつくり、楊枝やタコ糸でとめる。180度の油で、パリッと揚げる。
- ⑤狐色に揚ったら完成。楊枝やタコ糸は、優しくまわしながらとって下さい。

