

八宝菜

材料（8人分）

| | |
|------------------|----------|
| うずらたまご | 8こ |
| <合わせ調味料> | |
| コンソメスープの素 | 2こ |
| 淡口醤油 | 大さじ2 |
| 酒 | 大さじ2 |
| しょうがすりおろし | 大さじ1 |
| 水 | カップ1と1/2 |
| <水溶き片栗粉> | |
| 片栗粉 | 大さじ2 |
| 水 | 大さじ3 |
| 豚肉もも薄切り | 200g |
| 淡口醤油 | 小さじ2 |
| 酒 | 小さじ2 |
| シーフードミックス（えび・いか） | 200g |
| 酒 | 大さじ1 |
| にんにく | 4g |
| にんじん | 100g |
| きくらげ（生） | 70g |
| 白菜 | 500g |
| チンゲンサイ | 100g |

- ① うずらたまごをゆでて殻を取る。
- ② 合わせ調味料を小鍋に合わせておく。
- ③ 水溶き片栗粉を作っておく。
- ④ 豚肉は一口大に切り、淡口醤油と酒をまぶしておく。
- ⑤ シーフードミックスは水で氷を洗い流し、酒をふりかけておく。
- ⑥ にんにくはつぶして薄切り、にんじんは短冊切り、きくらげは一口大、白菜とチンゲンサイは白い部分と緑の部分に分け、それぞれ一口大に切る。
- ⑦ ②の合わせ調味料を温め始める。
- ⑧ 中華鍋に油大さじ4を入れ、具を以下の順に炒める。にんにく、にんじん、豚肉、きくらげ、白菜とチンゲンサイの白い部分、緑の部分、シーフードの順。
- ⑨ ⑦で温めた合わせ調味料を加える。

- ⑩ 煮立ったら③の水溶き片栗粉を回し入れ、とろみがついたら、①のうずらたまごを入れて火を止める。
- ⑪ 仕上げに、こしょう・ごま油で香りをつけてもよい。

こまつなどらやき

（さつまいも^{あん}餡）

材料（12個分）

| | |
|-------------------|----------|
| <こまつなどらやきの皮> | |
| こまつな | 1把 |
| ホットケーキミックス（200g入） | 2袋（400g） |
| たまご | 2こ |
| <さつまいも餡> | |
| さつまいも | 500g |
| 生クリーム | 100cc |
| 牛乳 | 100cc |
| 砂糖 | 大さじ5 |

- ① さつまいもは蒸して、火が通ったら、皮を取り、鍋に移して、マッシャーなどでよくつぶす。
- ② 生クリームと牛乳と砂糖を加えて火にかけ、適当な固さになるまで練る。
- ③ こまつなは小さめに切り、ミキサーに入れて、ミキサーが回る程度の水（100cc程度）を加えて回す。
- ④ ホットケーキミックスの表示の牛乳の分量の1.2～1.5倍のこまつなペーストを、牛乳と差し換えて、あとは作り方の説明通りに作る。
- ⑤ ②のさつまいも餡を丸めて④に挟んで、できあがり。

菊花白菜 (中華風サラダ)

材料 (6人分)

| | |
|------|-----------------|
| 白菜 | 400g |
| 塩 | 小さじ1 |
| たまご | 2個 |
| A | 砂糖 小さじ1 |
| | 塩 小さじ1/4 |
| B | ごま油 大さじ2 |
| | とうがらし(輪切り) 1/2本 |
| C | 塩 小さじ2/3 |
| | 砂糖 大さじ1 |
| | 酢 大さじ1と1/2 |
| 大葉春菊 | 適量 |

- ① たまごは固ゆでにし、縦半分にして黄身と白身に分け、白身は5mm幅のくし型に切り、黄身は裏ごし(粗めのざるでよい)し、Aを合わせておく。
- ② 白菜は白い部分と緑の部分に分け、緑の部分は生で食べやすい大きさに短冊切りにする。
- ③ ②の白い部分は、卵より少し長めの7~8cmの長さ、5mm幅の短冊に切り、塩をまぶして10分おき、熱湯にさっとくぐらせ、軽く絞る。
- ④ 小鍋にBを入れて熱し、辛みが出たら火を止めて、少し冷ましてからCを加え、③の白菜にかけ、味をなじませる。
- ⑤ 皿に、春菊の葉を4枚放射状に並べ、中心に②の白菜の葉をうずたかく盛り、③の白菜の白い部分を放射状に盛り、そのつけ汁も回しかけ、その上に①の白身を放射状に盛り、花芯を平らにして①の黄身の裏ごしをのせ、菊の花のように盛る。

サンタのプレゼント

材料 (6人分)

| | |
|-------------|-------|
| 花ブロッコリー | 1把 |
| 赤カブ (もものすけ) | 2こ |
| にんじん | 適量 |
| <ベシャメルソース> | |
| たまねぎ | 1/2こ |
| ベーコン | 50g |
| バター | 大さじ1 |
| 小麦粉 | 大さじ3 |
| 牛乳 | 300cc |

- ① 赤カブは、皮を手でむいて、皮は千切り、中身は2cmの角切りにする。にんじんは薄く切って星型に抜く。
- ② ブロッコリー、赤かぶの皮の千切り、星型にんじんは、ゆでて水を切っておく。(赤かぶの中身はゆでない)
- ③ たまねぎ、ベーコンはみじん切りにする。
- ④ フライパンにバターを引き、③を炒め(弱火でこげないように)玉ねぎが透き通ったら、火を止め、小麦粉をふり、よく混ぜてから牛乳を1/3加え、火にかけて、まぜながら牛乳を1/3ずつ加え、適度な固さになるまで煮る。塩小さじ1/2程度で味を調える。
- ⑤ ④のソースを皿に流し、①の角切り赤かぶをサンタのプレゼントに見立ててソースの上に置く。花ブロッコリーをツリーに見立てて、先端に星型にんじんを突き立て、赤かぶの皮を飾り、プレゼントの中心に倒れないように立てる。