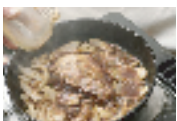




ピーチポークの ピーちぴち ジンジャーグリル



材料（4人分）

○豚ロース 150g・4枚
○桃のシロップ漬 1瓶
○玉葱 2個
○レタス 1/2個
○しょうゆ 120cc
○酒 40cc
○しょうが 80g
○桃のシロップ 80cc
○添え用野菜 適量

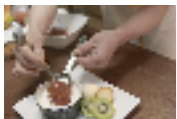


つくり方

- ① シロップ漬の桃を厚めにスライスし、バターを敷いたフライパンで両面をこんがりと焼いておき皿にとりだしておきます。
- ② 塩、こしょうをした豚ロースを焼きます。
- ③ 厚めにスライスした玉葱を②に加えて焼きます。
- ④ あわせ調味料（しょうゆ、酒、しょうが、桃のシロップを混ぜたもの）を③に加えてからめます。
- ⑤ お皿にレタスを敷き、玉葱、豚ロース、桃の順にのせて盛り付けたら、完成です。



イチジクジャムの ラッシーパンナコッタ



材料（4人分）

○飲むヨーグルト 20cc
○イチジクジャム 40g
○生クリーム 250cc
○グラニュー糖 50g
○板ゼラチン 3g
（または、粉ゼラチン）
○水 大さじ1



つくり方

- ① 板ゼラチンは、水にさらしふやかしておきます。
- ② 生クリームとグラニュー糖を火にかけ、沸騰させないように弱火で、グラニュー糖をとかります。
- ③ ②にふやかした板ゼラチンを加えてとかし、氷水にあてて荒熱をとり、器に入れて冷やします。
- ④ ③に飲むヨーグルトを流して、イチジクジャムを添えて完成です。

※イチジクジャムの場合は、やわらかいので写真のようにのせて楽しむ場合は、硬めのジャムがおすすめです。



夏トマ ホットケーキ （パンケーキ）



材料（4人分）

○トマト（中の大きさ） 4個
[ホットケーキのもと]
○ホットケーキミックス 100g
○卵 1/2個
○牛乳 75cc
○ゆずジャム 大さじ2
[自家製リコッタチーズ]
○生クリーム 250cc
○牛乳 250cc
○塩 ひとつまみ
○レモン 1個



つくり方

- ① トマトは、上と下を切り離して、中身をくり抜いておきます。
- ② フライパンにバターを敷いて、くり抜いたトマトをおきます。
- ③ [ホットケーキのもと]を容器にいて、よくかき混ぜます。
- ④ ③を②のトマトのくり抜いた部分に半分ほど流し込み、トマトを動かして、ずっと動くようになったら裏返して、蓋をして弱火で5分ほど焼きます。串を挿して何もつかなければ出来上がりです。
- ⑤ トマトの上に[リコッタチーズ]とゆずジャムをのせて、完成です。

※[自家製リコッタチーズ]のつくり方

材料を鍋に入れて火にかけ、弱火で混ぜないで、沸いてきたら、くるっとまわしかけるようにレモンの絞り汁を加えます。後は混ぜたりせずにおき、分離してくれば出来上がりです。ペーパーをしたザルでこしてください。（自然に水切り）



生姜のジェラート



材料（4人分）

○牛乳 500cc
○生姜 10g 程度
○三温糖 100g



つくり方

- ① 鍋に材料を入れて、三温糖をとかすように混ぜながら少し煮詰めます。
- ② ①の荒熱をとり、冷ました後、凍らして、お好みの果物を添えて、完成です。