



## クリスマスレシピ



### スタッツドバケットサンド

バケット 1本 4~5に切り分け、ナイフで筒状に中を切りぬく  
 ベース バター 30g 室温にしておく  
 クリームチーズ 200g //  
 マヨネーズ 1/2カップ (約80g強)  
 レモン汁 1/2ヶ分 (約大匙1)



切り抜いたパンのくずも入れて全部を良くまぜておく

- ★きゅうり 細めのもの 1/2本 5mm角切りにして塩をして絞る
- パプリカ (赤・黄) 各 1/4個 熱湯をくぐらせる
- ハム 25g 5mm角
- チーズ 25g //
- ツナ缶 (70g位) 汁けをきる
- セロリ 1/2本
- 玉ねぎ 1/4ヶ
- パセリ 少々



きゅうり、パプリカの代わりにミックスベジタブル 100g でも良い  
 (熱湯をかけ水気を切る)



ベースを2つに分けて ベース+★ ベース+● を作る  
 くり抜いたパンの中に詰め込んでラップにきっちりくるんで  
 冷蔵庫で冷やしてから8ミリ厚さに切り分ける。冷凍も可能!



### 大根と人参のジンジャースープ

【材料】 6人分

大根…10cm 長さ  
 人参…1/2本  
 セロリ…1本  
 (A) セロリの葉、ベイリーフ、パセリの軸  
 …各適量  
 ※お茶パックに入れるか、縛ってブーケガ  
 ルニを作る。  
 ベーコン(薄切り)…1枚  
 スープの素(固形)…1個  
 生姜…30g  
 塩…少々  
 こしょう…適量  
 パセリの粗みじん切り…適量

【作り方】

- 1) 大根と人参の皮をむき、セロリとともに1cm角に切る。
- 2) 鍋を中火にかけ、ベーコンを炒めて脂が出たら1)を入れ、大根が半透明になるぐらいまで、ゆっくりと炒める。
- 3) 水 800ml とスープの素、(A) を入れコトコト煮る。野菜が柔らかくなったら水 500ml を加え、さらに5分ほど煮る。
- 4) 生姜を皮ごとすりおろし、絞り汁を3)に入れる。塩、こしょうで味を調える。
- 5) 器に盛り、パセリの粗みじん切りを散らす。