

雨あがりのブランチに!?



かたつむりロール (p.14)



てんとうむしパン (p.12)



#potato
#croquette
#hamburger
#ピクニック
#野菜もはさんで
#栄養たっぷり
#おなかいっぱい

BEAR CUB
BURGER



こぐまの コロッケバーガー

休日のランチにもいいね!

道具

ざる／包丁／まな板／なべ／
ストロー(直径1cmと8mm)／
のりカッター(またはキッチンバサミ)

ざいりょう 材料 [1人分]

グリーンリーフ……………1枚
ハンバーガー用パンズ(丸パン)……………1こ
ウインナー……………適量
マヨネーズ……………小さじ1/2
コロッケ……………1こ
トンカツソース……………小さじ1
スライスチーズ……………1/4枚
ハム……………1/4枚
のり……………適量

じゅんび

- ・グリーンリーフは水洗いし、水気をきる。
- ・パンズを包丁で横半分に切る。
- ・なべにお湯をわかし、ウインナーをゆでる。



つくり方

- 1 パンズにグリーンリーフをのせ、マヨネーズをかける。

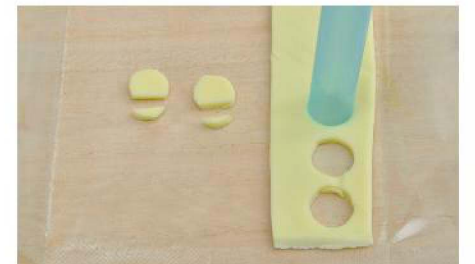


- 2 コロッケをのせ、トンカツソースをかける。残りのパンズをのせる。



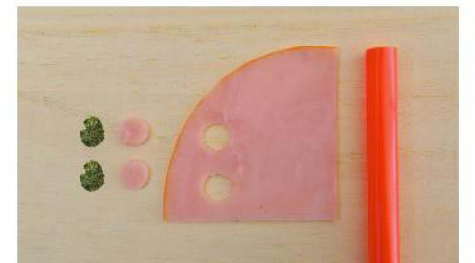
3

スライスチーズをストロー(直径1cm)で丸く3枚ぬく(鼻1枚、耳2枚)。耳用2枚は包丁ではしを2mm切る。



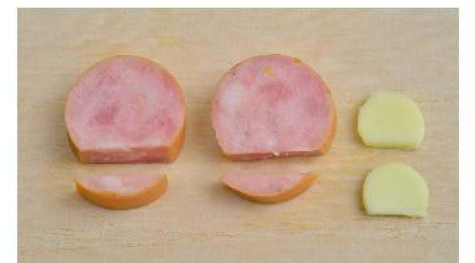
4

ハムはストロー(直径8mm)で丸く2枚ぬく(ほっぺ)。のりはのりカッターで丸く2枚切る(目)。



5

ゆでたウインナーは包丁で厚さ8mmに2枚、輪切りにする(耳)。はしを包丁で2mm切って、耳用の3をそれぞれのせる。



6

ウインナーの耳、のりの目、チーズの鼻、ハムのほっぺを2にかざる。くっつきにくい時は水(分量外)を少しつける。



いちごトースト (p.30)

ぶどうトースト (p.31)

ジャムトースト

さくらんぼトースト (p.32)

パイナップルトースト (p.33)



きょうつう
共通レシピ

道具

容器/スプーン/バターナイフ

ざいりょう
材料 [1枚分]

クリームチーズ(またはマスカルポーネチーズ) 大さじ2
食パン 1枚

作り方

1 クリームチーズをスプーンでよくまぜ、食パンにぬりやすい固さにする。



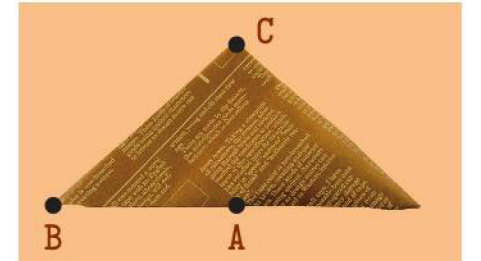
2 食パンをオーブントースターでかるく焼く。

3 1を全体にぬる。

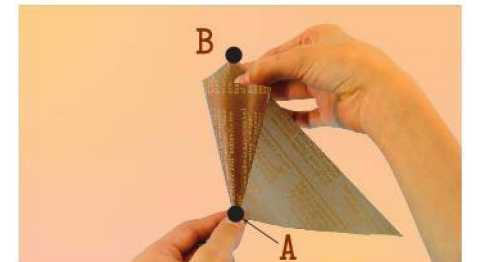


《コルネのつくり方》

1 クッキングシートを直角三角形に切る。



2 Aを左手で持って、AがとがるようにBをCに合わせるように手前にまいていき、円すい形をつくる。



3 余分なクッキングシートを内側に折りこんでとめる。



4 中身をつめたら口を折りたたみ、キッチンバサミで先を切ってしぼり出す。

