

いちご寒天〈2人分〜〉



【材料】

粉寒天	2〜5g
水	250g
砂糖	70g
いちご	150g
レモン汁	20g
ミントの葉	4枚

【作り方】

- ①鍋に粉寒天と水を入れて約5分潤させる。混ぜながら粉寒天を煮溶かし砂糖を加えしばらく煮詰める。
- ②少し冷まし、裏ごししたいちごとレモン汁を加えてまぜる。
- ③②の容器に氷をあて冷やし、とろみが少しいたら型に流し入れる。
- ④固まったら切ってミントを盛り、桜の花びらがあれば添えて出来上がり。

中華ちまき〈2人分〉



【材料】

もち米	100g	A	水	100g
油	8g		鶏がらスープの素	小さじ1/3
豚肉（角切り）	35g		塩	1g
干しいたけ	3枚		しょうゆ	5g
水煮たけのこ	20g		酒	5g
白ネギ	30g		砂糖	2g
ラード	8g			
竹の皮	2枚			

【作り方】

- ①8〜10時間、もち米を浸水させ、水気を切って油で炒める。
- ②豚肉、干しいたけ、水煮たけのこ、白ネギを小さくきり、ラードで炒めたあとAで煮る。
- ③②に①を入れて、さらに炒める
- ④竹の皮で③を包み強火で30〜40分間蒸す。