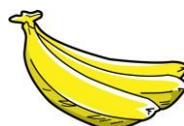


フルーツポンチ

材料 (5人分)	作り方
りんご 0.5個 バナナ 1本 キウイフルーツ 1個 みかん缶 小1缶 パイン缶 小1缶 だんごの粉 50g 水 粉の8割 赤ワイン 大さじ1 さとう 30g 水 250cc	① りんごはいちょう切りにし、塩水にくぐらせておく。 ② バナナは小口切り、キウイフルーツはいちょう切りにしておく。 ③ さとうと水でシロップを作り冷やしておく。 ④ だんごの粉に水を加えよくこねて一口大に丸め、熱湯でゆでたあと冷やしておく。 ⑤ だんごと切った果物にシロップを加え、仕上げに赤ワインを入れる。 ※ 季節の果物を使って作りましょう。



月見だんご

材料 (5人分)	作り方
白玉粉 200g 水 200cc 竹串 10本 砂糖 大さじ8 しょうゆ 大さじ4 みりん 大さじ2 水 100cc 片栗粉 大さじ1	① 白玉粉に水を少量ずつ入れ、耳たぶくらいの固さにこね、一口大に丸める。 ② ①を熱湯でゆで、冷水にとり冷まし、竹串に3～4個さす。 ③ 調味料を合わせ煮立たせ、水溶きした片栗粉を加えとろみをつけ、②にからめる。

