

さばの香味焼き

<材料 大人4人分>

さば 4切れ
長葱 10g
(白い部分約5センチ)
★おろし生姜 小さじ1/2
★しょうゆ 大さじ2
★酒 大さじ2

《作り方》

- ① 長葱はみじん切りにする。
- ② ボウルに長葱、★の調味料を入れ、混ぜ合わせる。
- ③ ②にさばを入れ、15分～20分程度漬け込む。
- ④ グリルで焼き、出来上がり！！

オレンジケーキ

<材料 パウンド型1本分>

ホットケーキミックス 200g
バター 100g
卵(Lサイズ) 2個
砂糖 大さじ5
マーマレードジャム 150g
牛乳 大さじ4

《作り方》

- ① バターは溶かしバターにする。
- ② パウンド型にクッキングシートをしく。
- ③ ボウルに卵、砂糖を入れ、泡立て器でよく混ぜる。
- ③ 溶かしバター、ホットケーキミックス、牛乳、マーマレードジャムを加え、ゴムベラで混ぜ合わせる。
- ④ ②に生地を入れ、トントンと落として空気を抜く。
- ⑤ 170℃に温めておいたオーブンで約40分焼く。竹串をさして、生地がつかなくなるまで焼く。
- ⑥ 焼いてから、10分くらい(表面が軽く固まってきた頃)に包丁で真ん中に切り込みを入れると、パウンドケーキならではの姿に焼き上がります。