

豆腐のタルタルソース

<材料 大人4人分>

木綿豆腐 小 1/2 個
玉葱 1/4 個
マヨネーズ 大さじ 2
粉チーズ 大さじ 1
塩 少々
しょうゆ 少々
パセリ (乾燥でも)
お好みで

《作り方》

- ① 豆腐は茹でて、水気を切る
 - ② 玉葱はみじん切りにし、軽く茹でる
 - ③ ボウルに豆腐を入れ、泡だて器でつぶし、材料をすべて入れ、混ぜて出来上がり！！
- ミルサー等がある場合使うことで、豆腐がなめらかに仕上がります。

いちごのジャムパイ

<材料>

パイシート 1枚
いちごジャム 適量

《作り方》

- ① パイシートを常温に戻し、めん棒で少し伸ばします。
- ② ①のパイシートにいちごジャムを塗り、くるくると巻きます。
- ③ ラップに包み、冷凍庫で30分くらい冷やします。
- ④ 冷凍庫から出して、10等分ぐらいに切り分け、オーブン180℃で10分～15分焼き、出来上がり！！