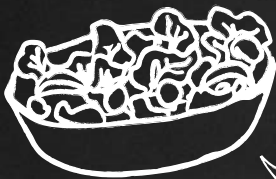


堂珍家の「おもてなし」レシピ

トマトサラダ

湯むきしてスライス。
ドレッシングは、玉ねぎ1個みじん切りに。
醤油大3、酢大2、砂糖大1、オリーブオイル大2。
トマトにきゅうりの細切りと
ドレッシングをかける。



ATSUKO's comments

トマトサラダは、
母が大好きなレシピで
わたしの母の味です。

バナナケーキ

バナナ中3本、小麦粉200グラム、
ベーキングパウダー小さじ半分、塩少々、生クリーム60CC、
バター100グラム、砂糖100グラム、卵3個、
バニラエッセンス少々、
バター砂糖をハンドミキサーで混ぜ全卵、
生クリームを混ぜる。



ATSUKO's comments

バナナケーキは、
ボウル1つで出来て簡単美味しい
我が家の鉄板スイーツです。

ローストポーク

お好きな量の豚ロースブロックに、
適宜塩胡椒をして、
120度のオーブンで60分焼き、
休ませる。



ATSUKO's comments

ローストポークは、
疲れた時とかに作っちゃいます！
オーブンに野菜と一緒に入れられて
メインが完成するのでお手軽なんです。

牛乳プリン

牛乳300CC、粉ゼラチン5グラム
砂糖大3、バニラエッセンス
全ての材料を混ぜて、冷蔵庫で冷やす。
固まったら出来上がり。



ATSUKO's comments

牛乳プリンは、
子どものおやつに簡単に出来るので、
おやつがないときにサクッと作っています。