

余ったもので作れるレシピ



作り方

- ① バターを室温に戻し、さくらんぼの種をとる
- ② 種を取ったさくらんぼをボウルに入れて砂糖20gとレモン汁を入れてよくあえる
- ③ バターを別のボウルに入れて砂糖を加えて白っぽくふんわりするまで混ぜる。溶き卵を少しずつ加えてその都度よく混ぜる
- ④ 薄力粉、ベーキングパウダーをふるい入れてさくらんぼを加え、ゴムベラで切るように混ぜる。
- ⑤ 型に流し入れ、170℃に予熱したオーブンで40～50分焼いて完成。



作り方

- ① さくらんぼは洗ってキッチンペーパー等で水気を切る。
- ② 煮沸した瓶の中にさくらんぼを入れておく。
- ③ 水:砂糖を1:1の分量でシロップを作り、砂糖が溶けたら、瓶の中に入れる。
- ④ あら熱が取れたら、冷蔵庫で保存し、1週間近く冷やして完成。



スイカの皮の漬物

・スイカの皮
(白い部分)

- ★酢 1/4玉分
- ★醤油 大さじ3
- ★砂糖 大さじ3
- ★ごま油 大さじ3
- ★炒りごま 大さじ1
- ★生姜の千切り 少々

皮の固さを
一番落とす
スイカの皮の
一部を落とす

サイカト
スイット
すいかる
やにす
べズ皮
食いの

すっくを
口に入れて
調味料を
ジップに入れて
調味料を混ぜ
混ぜておく

大根やきゅうり、かぶなど水分の多いお野菜でも代用できますよ♪

ご飯がすすむ



そのジップ
口にカト
入れたスイカ
入れ、30分
~1晩漬ければ完成!

