

## ◆シーザーサラダ◆

(1人分 約329kcal)

【材料】11人分

サニーレタス	1株	ブロッコリー	1・1/2房
ベーコン	275g	粉チーズ	大3
プチトマト	22個	卵	11個
塩・酢	少々		

<ドレッシング>

ほぐした明太子 80g マヨネーズ 大4 生クリーム 大8 牛乳 大2

【準備】

・卵は冷蔵庫から出しておく（室温にしておくことがポイント！）

【作り方】

- ① ベーコンは1cm幅に切り、カリカリになるまで炒める。
- ② きゅうりは洗ってところどころ皮をむき、一口大に切る。
- ③ プチトマトはへたをとり、半分に切る。サニーレタスは食べやすい大きさに手でちぎって水に浸し、パリッとしたら水気をきる。
- ④ ドレッシングを作る。  
明太子 ⇒ マヨネーズ ⇒ 生クリーム ⇒ 牛乳の順で混ぜる。
- ⑤ ポーチドエッグを作る  
鍋にお湯を沸かし、塩と酢を加えておく。沸騰したら弱火にして割った卵を静かに入れる。白身が固まってきたら穴じゃくしなどを使い形を整えながらすくいあげる。
- ⑥ お皿に野菜を盛り付ける。  
野菜・ベーコン・ポーチドエッグを盛り、粉チーズをたっぷりとかけ最後にドレッシングをかける。



## ◆コーヒーゼリー◆

(1人分 約87.4kcal)

【材料】11人分

インスタントコーヒー	大6	水	880cc
砂糖	94g	アガー	30g
ホイップクリーム			

【作り方】

- ① 砂糖とアガーをよく混ぜ合わせる。
- ② 水の中へだまにならないようにかき混ぜながら少しずつ入れる。
- ③ 火にかけて軽く沸騰したら、インスタントコーヒーを加える。
- ④ バットに③を流し入れ、荒熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。
- ⑤ ひし形に切り器に盛り、上にホイップクリームをのせる。

