



Image です。レシピの出来上がりとは異なります。

1. パン
2. カテージパイ
3. 蕪とサーモンのピクルス
4. トマトスープ

1. パン

材料 (5人分)		作り方
強力粉	500g	① ボールに材料をいれてこね、一次発酵させる ② 二倍程になったら、ガス抜きをして4個に分けて10分程ベンチタイムをおく ③ 成形して天板に並べ二次発酵させる ④ オーブンを180℃に熱し10分、上下入れ替えて6～7分焼く 今回は斑ごとにレーズンや全粒粉、オートミールを50gをいれる
ドライイースト	小さじ2	
バター	30g	
砂糖	30g	
塩	小匙1.5	
ぬるま湯	340cc～	

2. カテージパイ

材料 (5人分)		作り方
合挽肉	300g	① 焼き型にバター(分量外)を塗っておく 玉ねぎは粗みじんにして油で炒めさましておく ② じゃがいもは皮をむき柔らかく茹でてマッシュする。 熱いうちにバター、牛乳、塩を入れさます ③ 肉に塩、こしょうして冷めた玉ねぎとマッシュしたじゃがいもの1/3ぐらいを混ぜて型に入れる ④ 残りのマッシュポテトを上へのせ、オーブンで180℃で20～25分焼きポテトに焼き色をつける
塩	小匙1/2	
こしょう	少々	
玉ねぎ	1/2個	
油	大さじ1	
じゃがいも	400g	
バター	20g	
牛乳	50cc	
塩	小匙1/3	

3. 蕪とサーモンのピクルス

材料 (5人分)		作り方
蕪	400g	① 蕪は縦半分にして薄切り。玉ねぎも薄切りしてこれに2%の塩をして30分ほどおく ② ①をしっかり絞ってサーモンを加え調味液であえる。
玉ねぎ	1/4個	
塩		
スモークサーモン (調味液)	100g	
酢	大匙3	
砂糖	大匙2	

4. トマトスープ

材料 (5人分)		作り方
トマト	1個	① トマトは皮をむき種は取り出し1cm角に切る ② 水にブイオンを入れ煮立ったらトマトを加え溶いた卵を流し入れる ふわっと卵が浮き上がったら火を止める
ブイオン	1個	
水	400cc	
卵	1個	
塩	小匙1/3	