

2015 年 KEH Summer School 料理 : レシピ

Australian meat pie	Rome-style tomato pasta	Anzac Biscuits
<p>素材 (4 個)</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ 牛肉ミンチ 200g ◇ 玉ねぎ 1 個 ◇ ニンジン 1/3 ◇ 水またはビーフストック 2/3 カップ ◇ ケチャップ 2 大さじ ◇ ウスターソース 大さじ 1 杯 ◇ 塩・胡椒 ◇ オレガノ、ナツメグ ◇ 小麦粉 大さじ 1 杯 ◇ パイシート <p>作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. オープン余熱 220℃ 2. 玉ねぎ、ニンジン、肉に火を通す 3. 香辛料をすべて加える 4. 鍋にふたをして弱火で 20 分煮る 5. 乾燥している場合水を少し加える 6. カップを準備 7. パイシートを四等分に切る 8. 中身を詰める 9. 風呂敷を包むように包む 10. 200℃で 20 分きつね色になるまで焼く 	<p>素材 (4 人前)</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ オリーブオイル ◇ 豚肉ブロック 150 g ◇ 胡椒・塩 ◇ 玉ねぎ 小 1 個 ◇ ニンニク 1 かけ ◇ トマト缶 1 缶 ◇ お好みのパスタ 300g ◇ パルメジャーノ チーズ ◇ バジル、オレガノ、セージ、タイム、ローズマリー、ローリエ <p>作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 鍋に豚肉とニンニクを入れ 2. 中火で 10 分焦げ付かないようにませる 3. オニオン、茄、コショウを加えてさらに 10 分 4. トマト缶とハーブすべてを入れ、25 分煮込む 5. パスタ鍋でお湯 (+塩) を沸かす 6. ソースが出来上がる 15 分前にパスタを茹で始める 7. 水切る 8. パスタをフライパンに加え、ソースにからませる 9. お皿に盛り、削ったチーズをかける 	<p>素材 (8 個)</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ バター 60 g ◇ 薄力粉 1/2 カップ ◇ オートミール(大麦)1/2 カップ ◇ 削り乾燥ココナツ 1/3 カップ ◇ 砂糖 1/4 カップ ◇ 黒糖 1/4 カップ ◇ 重曹 1/4 ティースプーン ◇ お湯 1/3 カップ <p style="text-align: center;">作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. オープン余熱 160℃ 2. バターを弱火で溶かす 3. オートミール、薄力粉、ココナツ、砂糖を混ぜる 4. 重曹をお湯に溶かし、バターに混ぜる。熱によって泡立つ 5. 素材全部ボールに入れて、良く混ぜる 6. オープントレイにオープンペーパーをひく 7. タネをオープンペーパーの上にティースプーンで直径 3cm の円をつくる(平たく) 8. 20 分きつね色になるまで焼く (倍の大きさになる) 9. 良く冷やしてから食べる
		