

コウケンテツさんと一緒にお料理をつくらう！ スプーン印 × コウケンテツの「親子クッキング」



しっとりチキン&ふんわりオムレツの ロールパンサンド

材料 (2人分)

ロールパン	4コ	
マヨネーズ	適宜	
プチトマト	4コ	
A オムレツ	卵	2コ
	万能ねぎの小口切り	2～3本分
	上白糖	小さじ1/2
	塩	少々
	バター	5g
B チキン	グリーンリーフレタス、トマトケチャップ	適宜
	鶏もも肉	1/2枚
	塩こしょう	少々
	上白糖	大さじ1
	ホールトマト缶	1/4缶 (100g)
	バター	5g
ウスターソース	大さじ1	
きゅうり	1/2本	

作り方

1. 下準備をする

鶏肉に塩、こしょうをふる。ロールパンに切れめを入れ、きゅうりは斜め薄切りにする。

2. ふんわりオムレツをつくる

卵は割りほぐしてねぎとAの上白糖、塩を混ぜる。熱したフライパンにバターを溶かして卵を一気に入れて混ぜ、固まってきたら取り出す。

3. しっとりチキンをつくる

フライパンをさっと拭いて鶏肉を皮目を下にして入れ、中火で両面を2～3分ずつこんがり焼く。Bの上白糖を加えてサッと炒め、照りが出たらつぶしたホールトマト、バター、ウスターソースを加えてとろみがつくまで煮詰める。鶏肉を取り出して薄切りにする。

4. 仕上げをする

ロールパンの切れ目にマヨネーズを薄く塗り、1個はレタスと卵をはさみ、トマトケチャップを塗る。もう1個にはきゅうりと鶏肉をはさみ、へたをとったプチトマトを添えて出来上がり。



スプーン印 上白糖
(1kg、500g)

結晶が細かく、しっとり濃厚な甘みがある日本で最も使われている砂糖です。料理、お菓子、飲み物など、何にでも合う万能選手です。



コウケンテツさんと一緒にお料理をつくらう！ スプーン印 × コウケンテツの「親子クッキング」



ふんわりチーズクリーム & パリパリキャラメルアーモンド

材料 (2人分)

チーズクリーム	マスカルポーネチーズ	100g
	生クリーム (脂肪分42%)	100ml
	粉砂糖	大さじ 2
キャラメルアーモンド	スライスアーモンド	30g
	グラニュー糖	30g
	水	大さじ 1
	バター	5g
	コーンフレーク	5g
	白いりごま	小さじ 1
	バナナの薄切り	適宜
	ココアパウダー、ミント	各適宜



スプーン印 グラニュー糖 (1kg, 500g)

クセのない淡白な甘さで、サラサラした純度の高い砂糖です。世界的には最も使われています。コーヒー、紅茶などの飲み物やお菓子づくりによく使われます。

作り方

1. チーズクリームをつくる

ボウルにマスカルポーネチーズを入れて混ぜ、なめらかにする。別のボウルに生クリームと粉砂糖を入れて角が立つまで泡立てる。マスカルポーネチーズのボウルに移してふんわりと混ぜ、冷蔵庫で冷やしておく。

2. キャラメルアーモンドをつくる

フライパンを中火で熱してアーモンドを入れ、うっすらと色づくまでさっとから焼きして取り出す。フライパンをきれいにして水とグラニュー糖を入れ強火にかける。混ぜずにフライパンを傾けながら火にかけ、全体を濃いめの茶色のキャラメル状にする。バター、コーンフレーク、アーモンド、ごまを混ぜて全体にからめる。オーブン用シートに取り出して平らにし、固まるまで冷ます。

3. 仕上げをする

器にチーズクリームを盛り、バナナ、ミントをのせココアパウダーをふる。キャラメルアーモンドを割って添えて出来上がり。

