

2023 年 12 月号

【料理名】 クリスマスピンチョス



〈ブーツのピンチョス〉

【作り方】（作りやすい分量）

1. 赤ウインナ 2 本は 1 分ほどゆでる。スライスチーズは 5 mm 幅の 3 cm 長さを 2 枚用意する。
2. ウインナは片方の先を切り落とし、斜め半分に切る。切り口を合わせてピックに刺す。チーズにマヨネーズ少々を塗ってブーツに巻く。切り落としたウインナの切り口にマヨネーズ少々をつけて飾る。

〈サンタのピンチョス〉

【作り方】（作りやすい分量）

1. うずら卵（水煮）2 個は 3 等分の輪切りにする。ミニトマト 1 個は横半分に切る。カリフラワー 2 房は塩ゆでする。
2. ミニトマト、輪切りにしたうずら卵の真ん中の部分、カリフラワーの順にピックに刺す。うずらとカリフラワーの間に、サンタの鼻になるようにトマトケチャップ少々を絞る。

●レシピの表記について

- * エネルギー・塩分はおよそ 1 人分の数値です。調理時間は作業にかかる目安です（漬けたりさましたりする時間や、炊飯時間は除きます）。
- * 材料表に示した分量は、1 カップ＝ 200 ml、1 合＝ 180 ml、大さじ 1 ＝ 15 ml、小さじ 1 ＝ 5 ml です。
- * 電子レンジは 600W を使用しています。500 W の場合は 1.2 倍、700W の場合は 0.8 倍の加熱時間が目安です。