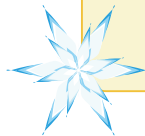


## ～特製ガレット～




### <使用食材>

#### 4名様分


全粒粉	..... 100 g
薄力粉	..... 50 g
水	..... 225g
牛乳	..... 225 g
塩	..... 少々
卵	..... 1 個

### <Let's Cooking>

- ① 全粒粉と薄力粉と塩を混ぜておく。  
水、牛乳、卵を混ぜていく。
- ② ダマにならないように粉に水分を、  
ゆっくり混ぜていく。  
その後一時間寝かせる。



～もちとベーコンのガレット  
めんたいマヨネーズソース～



<使用食材>


スライスベーコン	・・・2枚
卵	・・・2ヶ
切り餅	・・・2ヶ
粉チーズ	・・・少々
ブロッコリー	・・・少々
スプラウト	・・・少々
ちぢみほうれんそう	・・・少々

(めんたいソース)

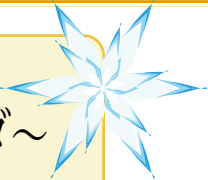
明太子(ほぐし)	・・・30g
マヨネーズ	・・・100g

<Let's Cooking>

- ① ベーコンはフライパンで焼いておく。  
卵は目玉焼きを作る。  
餅は薄くスライスする。  
ブロッコリーは小さく切り分けて、  
茹でておく。
  - ② ガレット生地を薄く焼き、  
チーズ、餅、ベーコン、卵の順にのせて焼く。  
焼けたら皿にもる。
  - ③ ブロッコリーと炒めたちぢみほうれんそうを  
ガレットの上に乗せて、めんたいソースをかけて  
チーズをふり出来上がり。
- 
- ① 明太子とマヨネーズを混ぜる。



## ～冬根菜のバーニャカウダー風サラダ～



### <使用食材>

#### (バーニャソース)

玉ねぎ (大きめ)	・・・1.5ヶ
アンチョビ缶	・・・1缶
ニンニク	・・・5片
オリーブオイル	・・・適量

色々根菜 (1人前のサラダの量)	・・・適量
ベーコン	・・・50g
粉チーズ	・・・少々
塩	・・・少々
コショウ	・・・少々
ニンニクチップ	

### <Let's Cooking>

- ① 玉ねぎを薄切りにする。  
ニンニクは水から沸かして茹でこぼしにする。
  - ② 玉ねぎ、ニンニク、アンチョビ缶を入れて  
オリーブオイルを玉ネギの半分くらいまで入れて  
落とし蓋をして火にかける
  - ③ 玉ねぎに火が入ったらオイルから出して  
ミキサーにかけて、なめらかなピューレを作る。  
オイルと塩で味を整えてOK。
- 
- ① サラダは好みの大きさにカット。  
又は、スライスにして水につけて戻す。
  - ② ベーコンは細かく切り、フライパンで炒めて  
カリカリにする。
  - ③ サラダをオイルと塩で軽くあえて盛り込み、  
ベーコンとニンニクチップと  
粉チーズコショウをふりかけ、  
バーニャソースは温めて別皿に盛りつける。