

本日のおしながき

オードブル

- ・ ローストビーフ
 - ・ エビマヨオープン焼
 - ・ 紅白蒲鉾
 - ・ 黒豆
 - ・ ごまめ
 - ・ 出し巻きたまご
 - ・ かぶの千枚漬
 - ・ 紅白なます
 - ・ もちのピザ風
 - ・ ブロッコリーのサラダ
 - ・ ゆで卵の黄身マヨネーズ
- (さくたこめたまご)

お雑煮

デザート

- ・ クリスマスケーキ
- ・ フルーツポンチ

珈琲

紅白なます

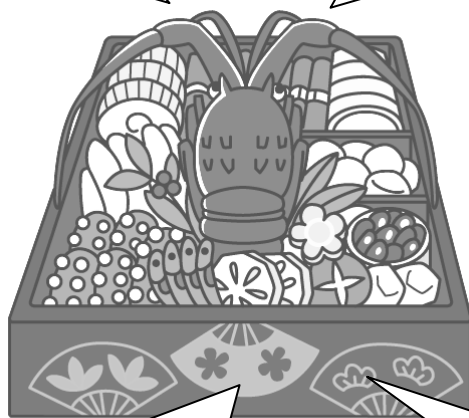
- ①大根 400g、人参 30gは皮をむき、斜めに2mm厚さの薄切りにしてから、さらに2mm幅に千切りにする。
- ②切った大根、人参をボウルに入れて塩大さじ1をふってかるくもみ、10分程おいて水気をよくしぼる。
- ③酢 100cc、塩小さじ1、砂糖大さじ4をよく混ぜ合わせ、②と合わせて味をなじませる。

ごまめ

- ①ごまめ 60gは耐熱皿にのせ、電子レンジで1分50秒ほど加熱する。
- ②しょうゆ・砂糖各大さじ3、みりん小さじ2を煮立て、弱火にして少し煮詰め、①を加えて手早く混ぜる。お酒大さじ1を入れるとひっつきにくい。白炒り胡麻を適量加えてひと混ぜし、バット等に広げて冷ます。

ブロッコリーのサラダ

ブロッコリー1株を小分けにして5分ほどゆでて、水を切る。ブロッコリーとゆで卵2個を細かくきざみ、マヨネーズであえる。塩こしょうで味をととのえて出来上がり。



フルーツポンチ

ボウルに食べやすい大きさに切った果物、果物缶詰はシロップも一緒にいれる。炭酸水をまぜて出来上がり。

エビマヨオープン焼

エビの殻、背わたをとり腹開きにして、軽く塩コショウをしてマヨネーズを塗る。オープンに入れて、マヨネーズにこんがり焼き色がつけば、パセリをふって出来上がり。

かぶの千枚漬

かぶを薄切りにして、「べんり酢」でかぶが出ないようにひたす。柚子の皮、昆布、鷹のつめ各少々を小さく切り、一緒にひたす。