

2021年12月8日

みなさん、こんにちは😊

さてさて、昨日の『かわちゃん農園』からのお便りでもお伝えしましたが、もう12月。

師走ですね～。本当に1年が早いですが、12月といえばクリスマス🎄です🌟

お子さまも大人も楽しいイベントですね！コロナ禍でお家で楽しめる方も多いのではないのでしょうか？😊

いつもより、ちょっとだけ手をかけて楽しいクリスマス🎄ディナーを作ってみてはいかがですか？簡単だけど、少し手間をかけるだけで豪華になりますよ～♡

今回からクリスマスまでの3週はクリスマスレシピをお届けしますので楽しみにしてくださいね！

そしてぜひ1品でもチャレンジしていただけると嬉しいです。

まず今回は『楽しい♡クリスマス前菜🎄』ですよ！色々な食材を使いますが、かわちゃん農園のさつまいもも使いました。ブロッコリーは武田ファミリーファーム様、大根は松山さんの農園のものを使用しています。

芋類は食物繊維が豊富で胃腸を整え便秘の改善に！大根は胃腸の消化を助けてくれます。

見ているだけでも楽しくなるので、ご家族の人数に合わせてたくさん並べてみてください！！😊

#### 【材料】

さつまいも 1本 (200g)  
じゃがいも 1個 (175g)  
きゅうり 1本  
大根 30g  
生ハム 5～10枚  
ブロッコリー 少々  
ソーセージ 1～2本  
キャンディチーズ 4～5個  
コーン 25g  
クラッカー 4～10枚  
マヨネーズ 適量  
塩、こしょう 適量  
ピンクペッパー 少々



#### 【作り方】

①じゃがいもは皮をむいて小さく切り耐熱容器に入れレンジで柔らかくしたあと、フォークで潰す。ブロッコリーもレンジで柔らかくしたあと細かく刻み、コーンと一緒にじゃがいもと混ぜる。固い場合は少し牛乳を混ぜて滑らかにしてください。マヨネーズと胡椒で味を整え、絞りに袋に入れる。※(コーンが出るくらいの先の物を使って下さい)クラッカーに絞り出し、ピンクペッパーを上に乗せる。



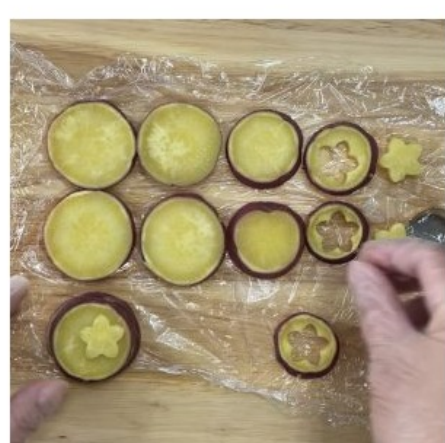
②きゅうりはピーラーで薄くスライスし、ソーセージは2センチ幅に切る。きゅうりをツリーの形になるよう折り畳みながらピックに刺し最後にソーセージかチーズを刺して立てる。



③大根は薄くスライスした後塩を振り、しんなりしたらピックに曲げながら何枚か重ねて差し込み最後にソーセージを刺して立て、ピンクペッパーを乗せる。



④さつまいもは5ミリ幅くらいの輪切りにし、ラップにくるんでレンジで3分加熱し、取り出したら大きさが少しづつ違うものを組み合わせ、1番小さいものは星形に型抜きしておく。間にソーセージを挟みながらツリーの形にピックを刺す。



⑤生ハムは折り畳んだものを何枚かピックに刺し最後にチーズを刺して立てる。



⑥お皿にバランスよく並べると可愛い楽しいクリスマス🎄前菜の出来上がり！



楽しんでお野菜を食べていただけたらと思います！ぜひお試しください♡

今回は簡単クリスマス🎄ケーキです！お楽しみに～