



11月



さつまいも蒸しパン

(材料 9号カップ/6コ分)

ホットケーキミックス	150g	① さつまいもをよく洗い、皮つきのまま1cm角に切る
さつまいも	(中) 1本	耐熱皿(に入れふんわりラップをし、レンジで500w 5分くらい)
卵	1コ	② ボウルに卵を割りほぐし牛乳を加え混ぜる。残りの材料も加え混ぜる。(さつまいもは食用に少し残しておく)
牛乳	100cc	③ 型にながし、さつまいもトッピング
さとう	大2	④ 蒸気の上から蒸し器で15分
サラダ油	大2	

by cookpad

ポトフ

(材料 4~5人分)

ベーコン	100g	① 鍋にオリーブオイル入れ、ベーコンを軽くいためたら、お好みの大きさに切った野菜を全て入れる。
じゃが芋	3コ	② オイルが全体に回ったら、かぶるくらいの水とコンソメを入れ、やわらかくなるまで煮る。
玉ねぎ	1コ	③ 塩こしょうで味をととのえウイナー入れ、再び煮立ったらでき上がり!
人参	1本	
大根	10cm	
キャベツ or 白菜	3~4枚	
オリーブオイル	大2	
コンソメ	大3	
ウイナー	6本	
塩こしょう	ツナ	

