きゅうりとしらすの酢の物

(材料(2~3人分))

- きゅうり　1本
- しらす　大さじ大盛1
- 塩(塩もみ用)　少々
- ☆酢　大2
- ☆白ダシ　小1/2
- ☆砂糖　小1

① きゅうりはスライスしてボウルに入れ塩少々をまぜて3~5分おく
② 軽くもんで水分をしぼる
③ きゅうり しらすに☆を加えてまぜたら完成

by cookpad

マカロニきな粉

(材料)
- マカロニ
- きな粉
- 砂糖

} お好みの量

① マカロニを表示通りにゆでる。(ザルにとり、しっかり水切りして冷ます)
② きな粉とさとうを混ぜ合わせる。(目安は1:1)
③ ①と②をまぜ、くっついているマカロニがポロポロ離れたら完成。

きな粉もちみたいでおいしいよ~!!
3月のおやつのレシピです!