

メニュー名

お皿ごと食べられる パスタサラダ

学校名: 東京農業大学第一高等学校

氏名: Sさん



PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～
私からのメッセージ

家族への日頃の感謝を込めて作りました。

冷蔵庫に残っていた春巻きの皮をアレンジしてみたいと思い、お皿を作りました。

材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント	調理時間
●食べられるお皿 春巻きの皮	4枚	①パイ皿に春巻きの皮2枚を絵のように、しきつめる。 ②側面の重なる部分を濡らし、くっつける。 ③200℃のオーブンで予熱なしで20分程焼く。 ④少し冷ましてパイ皿から取り出す。	45分
●パスタサラダ アボカド トマト(大) レタス パスタ いくら 刻みのり 半熟卵	2個 1個 適量 2束 適量 適量 2個	①アボカドとトマトを角切りする。 ②食べられるお皿にレタスをちぎってしく。 ③パスタを8分ゆでる。少し硬めに。 ④ゆでたパスタを②の上のにのせる。 ⑤①をトッピングし、いくらと刻みのりをのせる。 ⑥最後に真ん中を少しへこませ、そこに半熟卵をのせたら完成。	

調理時間 45分 ※調理時間は2名分を作る合計の調理時間