

# アメリカでも！洋風おせち料理 3品

## さつまいもとりんごの洋風きんとん

材料＜6個分＞

さつまいも	一本(約200g)
りんご	3/4個(約150g)
バター	大さじ1
砂糖	大さじ2
水	1/4カップ
メープルシロップ	大さじ1
シナモン	少々



作り方

1. さつまいもは洗って濡らしたペーパータオルで巻き、ラップを巻いてレンジの解凍機能で約15分温めます。
2. さつまいもは熱いうちに皮を向いて潰しておきます。
3. バター大さじ1を溶かしたフライパンに刻んだりんごを少し炒め、水、砂糖を入れて煮詰めます。
4. 潰したさつまいもにりんごを入れて、メープルシロップ、シナモンをかけ全体をよく混ぜます。
5. ラップで絞って茶巾にし、上に丸くくり抜いたりんご(皮付き)を飾れば出来上がりです！

★ポイント★ さつまいもは蒸しても良いですが、煮ると水っぽくなるのでオススメできません！

## 海老の黄金焼き

材料<8匹分>

海老	8匹
マヨネーズ	大さじ2
味噌	小さじ1
ゆで卵	1個
パン粉	大さじ1
パセリ	小さじ1
パルメザンチーズ	大さじ1
こしょう	少々



作り方

1. 海老は腹側に切り込みを入れます。
2. ゆで卵をみじん切りにし、残りの材料と混ぜたものを海老の腹にのせ、海老の尻尾を貼り付けるように置きます。
3. 350度のオーブンで15～20分焼けば出来上がりです！

**★ポイント★** 海老の腹側に切り込みを入れる際に、割いてしまわないように注意！

## ローストビーフとなますのベトナム風オープンサンド

材料＜8個分＞

ヒレ肉

塩 少々

こしょう 少々

おせちのなます 適量

バゲットスライス 8枚

市販のパテ 適量

パクチー 適量



---

作り方

1. ヒレ肉の両面に塩こしょうをし、型崩れしないようヒモで周りを結びます。
2. 熱したフライパンで全面に焼き色をつけます。
3. ジッパーバッグに肉を入れて密封します。
4. お湯をはった炊飯器に入れて、保温機能で約20分茹でればローストビーフの出来上がり。
5. バゲットをトーストし、その上にパテを適量のせます。
6. ローストビーフのスライス、適量のなます、最後に上からパクチーを散らして完成です！

**☆ポイント☆** 水をはったボウルの中で密封すると綺麗に空気が抜けます！

---