

作ってみよう! 変身レシピ

☆ 焼きそば麺 de 生パスタ!! (ニトソース味)

(材料)

- ・ 焼きそば麺 2玉
- ・ 白ワイン 大1杯
- ・ オイスターソース(COOPがおススメ) 大1杯
- ・ フライドガーリック 適量
- ・ COOP・ボロネーゼパスタソース 1袋
- ・ オリーブオイル 大1杯

(作り方)

1. 焼きそば麺をレンジで2分(500Wくらい)チンする。
2. フライパンにオリーブオイルを入れ、熱をかける。
3. 2に、1の麺を加え、火が通ったら白ワインを加えて火を止める。
4. ボロネーゼ(パスタソース)を加え、オイスターソースを入れ、火を止める。
5. 4にフライドガーリックを入れる (お好みで)
6. お皿にもる。

☆ ホットケーキミックスで蒸しパン (ポリ袋Cooking)

(材料)

- ・ COOPホットケーキMix 1袋 (135g)
- ・ 卵 (全卵) 1個
- ・ 牛乳 60cc
- ・ COOP 10種の彩りミックスベジタブル 大4杯
- ・ COOP プロセスチーズ (カマンベール) 1個
- ・ ポリ袋 (高密度ポリエチレン) 1袋

(作り方)

1. ポリ袋に卵、牛乳を入れ、先にもむ (混ぜる)
2. 1に、ホットケーキMixを加えて混ぜる。
3. 2に、Mixベジタブル 5mm程度にカットしたチーズを加えて混ぜる。
4. 3を空気を抜いて、上の方でむすび、金型をたいて入れる。
5. 沸騰した鍋に入れ、20分ゆで、ひっくり返して20分ゆでる。
6. お皿にもる。