



クレープ・サラダ

	材料	1人分		準備
	薄力粉 鶏卵 バター 牛乳 砂糖 バニラビーンズ	20g 20g 小匙 1/2 40cc 小匙 2 少々		
A	ミニグリーンアスパラ 貝割菜 ウインナー パプリカ(赤黄) 胡瓜(リボン状)	2本 20g 2本 各15g 3枚		ミニアスパラ→茹でて冷ます 貝割菜→根を切って揃えておく ウインナー→斜めに2~3本切り目を入れ、茹でて冷ます パプリカ→線切りにしてサッと熱湯をくぐらせて冷ます
B	マヨネーズ 固ゆで卵みじん切り 玉葱 ピクルス	大匙 3 大匙 1 小匙 1 小匙 1		玉葱・ピクルス→みじん切り

作り方

- ① 鶏卵をときほぐして砂糖とバニラビーンズを加え、ここへバターを湯煎で溶かして牛乳を混ぜたものを加える混ぜる。
- ② 薄力粉をふるった中へ①を徐々に加えながら泡立て器でなめらかにすり混ぜ、とろりとしたクレープの皮の生地ができたなら濡れ布巾をかけて30分寝かせる。
- ③ 油馴染らした厚手のフライパンを弱火にかけ、②を1人2枚の割り合いで流し入れて円形に薄く広げ、焦がさないように乾くまで焼き、裏返してサッと焼いて冷ましておく。
- ④ 胡瓜は皮付きの長いままピーラーで薄くリボン状にそぎ、Bを混ぜ合わせてタルタルソースを作っておく。
- ⑤ ③のクレープの皮にAで用意の材料を配色よくのせて「メガホン形」に巻き、皿に盛って④のタルタルソースを添え、胡瓜のリボンを折り曲げたり、ねじったりして飾る。