

炊飯器で簡単七草粥

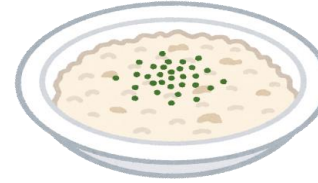


【材料】

| | |
|-----------|---------|
| お米 | 1.5合 |
| 七草セット | 1.5合パック |
| 鶏がらスープのもと | 小さじ2 |
| うすくちしょうゆ | 小さじ2 |

- 1.炊飯器でおかゆモードでお米を炊く
- 2.七草セットの材料を、水でよく洗う
カブ以外は細かく刻む
カブは半分にして、薄切りに切る
- 3.お粥が炊けたら、七草とスープの素と昆布茶を入れます
3分間、炊飯モードで炊いたら、ストップを押して完成

七草粥リメイク→チーズトッピング



【材料】

| | |
|----------|-------|
| 七草粥 | 残り分 |
| 牛乳 | 100cc |
| スライスチーズ | 100枚 |
| ブラックペーパー | お好みで |
| オリーブオイル | お好みで |

- 1.七草粥の残りに、牛乳・チーズを入れて煮る
- 2.ブラックペーパーでお好みの味にする
仕上げはお好みでオリーブオイルをかけて完成

七草粥リメイク→餅入り七草粥

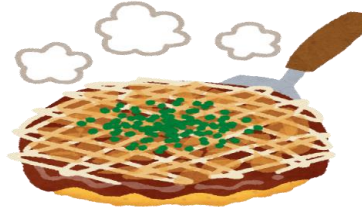


【材料】

| | |
|------|----------|
| 七草粥 | 残り分 |
| 梅昆布茶 | なるべく少なめで |
| お餅 | 2個 |
| ゆずの皮 | お好みで |

- 1.お餅をオーブンで焦げ目がつくくらい焼く〔約5分くらい〕
- 2.ゆずは、薄く千切りに切っておく
- 3.残り物の七草粥を鍋で温める
- 4.昆布だし、梅こぶ茶を七草粥に加え、200mlの水を入れる
- 5.10分ぐらい弱火で加熱させ、火を止め5分蒸して完成

七草粥リメイク→お好み焼き



【材料】

| | |
|-------|------|
| 七草粥 | 茶碗1杯 |
| 卵 | 1個 |
| キャベツ | 100g |
| 塩コショウ | 適量 |
| 油 | 大さじ1 |

- 1.ボールに千切りしたキャベツ・ご飯・卵・塩コショウを入れ
しっかり混ぜる
- 2.フライパンで焼く
焦げ色がついたら出来上がり