

残り物で美味しく

リメイク クッキング レシピ

「お正月料理たくさん作って余ってしまった…」 「中々減らない」
 そんな時、飽きてしまったお正月料理も新しく生まれ変わり、
 違う料理に！最後まで美味しく残飯ゼロを！！

リメイクで環境に優しいエコクッキング！



煮物・かまぼこ
ハム等は…

黒豆は…

金時豆
おもち…は

何でも入れちゃおう！

簡単コロッケ

(材料)

- ・余ったもの何でも OK
- ・ジャガイモ又は里芋
- ・パン粉・マヨネーズ
- ・塩コショウ

- ①ジャガイモ又は里芋をふかしマッシュする
- ②具材を粗みじんにし、①と混ぜ、塩コショウで味を調え、食べやすい大きさに丸める
- ③フライパンにマヨネーズを入れ、パン粉を馴染ませ②にまぶす
- ④③をオーブンやフライパンで焦げ目がつくまで焼く

煮汁を使って

黒豆ゼリー

(材料 カップ 4 個分)

- ・黒豆の煮汁 400ml
(煮汁が少なければ水を足して 400ml に調節する)
- ・黒豆 適量
- ・アガー 8g
- ・砂糖 (煮汁の甘さで適宜)

- ①器にアガーと砂糖を馴染ませ、煮汁を少しずつ入れ溶かしながら混ぜる
- ②①をレンジで 600w 2分一度取り出し、しっかり混ぜて、再度 2分 (沸騰するまで加熱)
- ③カップに煮豆を入れ②を入れ、冷蔵庫で冷やす (40℃で固まります)

煮豆で和風な

パイ包み焼き

(材料)

- ・金時豆又は黒豆
- ・パイシート
- ・おもち
- ・砂糖 (豆の甘さで適宜)

- ①煮汁を切った煮豆をフォークなどでつぶす
 - ②パイシートを伸ばし①と 2~3 ミリに薄くスライスしたおもちを入れ包む
 - ③②に切り目を入れオーブンやトースターで焼く
- ※表面につやを出したい場合は卵黄を塗る