

1. タマネギはうすぎり ベーコンはこまざり



2. カボチャはタネとワタをとってココロコトときの

3. バターでベーコン、カボチャをじゅんにいためて水をいれる

4. やわらかくにごろたつぶして牛乳を入れる



カボチャのスープ

5. にえたら、塩こしょうであじつけ、クリームをかざろう



1. えびをむいて、アジをひらく。イカは輪っかにきる。ブタ肉には塩こしょうをしておく

2. 小麦粉、卵、パン粉の順につける

トリに下味をつけて小麦粉かカタクリ粉をまぶす

油でカラッとあげる

フライとからあげ

ジャガイモも、すあげしておく

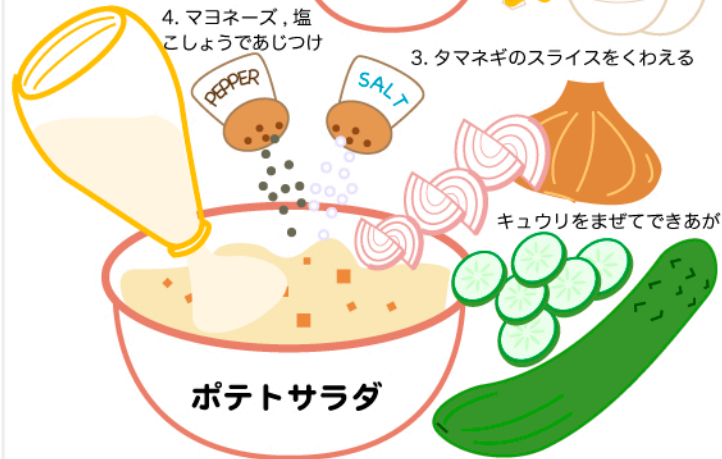
1. ジャがいも、ニンジン、卵もいっしょにする。



2. あついうちにつぶして、タマゴもカラをむいてほぐしいれる

3. タマネギのスライスをくわえる

4. マヨネーズ、塩こしょうであじつけ



キュウリをまぜてできあがり

ポテトサラダ

1. バターにおさとうをくわえてクリームみたにする



2. タマゴの黄身だけいれる。塩もすこし

3. 小麦粉をくわえて

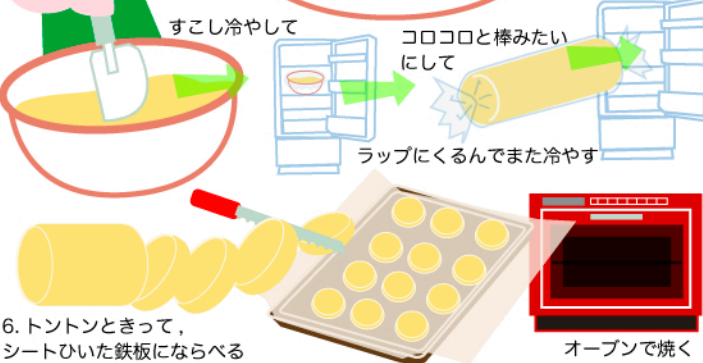
4. まぜる

クッキー

すこし冷やして

ココロコと棒みたいにして

ラップにくるんでまた冷やす



オープンで焼く

6. トントンときって、シートひいた鉄板にならべる