

春のレシピ

もうすぐ春です。今年は春のメニューを楽しみませんか。

でんぷん米1/15でつくる「おこし」を少しアレンジして「雛おこし」も作れます。



若草の緑はかき氷シロップのメロンや抹茶で
春に残る雪の白は砂糖で
桃の花のピンクはイチゴシロップで色を付けます。
菱型は牛乳パックなどを利用してください。

春野菜も美味しい季節になりました。「あさりと春キャベツのスープパスタ」



びわこ腎臓病食研究会様のレシピです。でんぷん生らーめんのレシピですが、でんぷん生パスタでも作れます。

たまには「おいしい でんぷんお赤飯」

□



電子レンジで2分あたためて、よくほぐしてください。お花見弁当にもおすすめです。
お赤飯が加わるだけで、ごちそうになりますよ。