

簡単カリじゅわフレンチトースト風バウム



【材 料(1人分)】

CO・OP厚切りバウムクーヘン
2個

牛乳 大さじ1

バター 3g

バター(お好みで) 適量

はちみつ(お好みで) 適量

- ①しっとり厚切りバウムクーヘンに牛乳をかける。
- ②フライパンにバターを中火で溶かし、①を入れて片面に焼き色をつける。
- ③上下を返して焼き色をつける。
- ④器に盛りって出来上がり♪

※バターをのせたり、はちみつをかけたり…お好みで

バームクーヘンラスク



【材料】

COOP厚切りバウムクーヘン
適量（1個で4枚作ります）

バターまたはマーガリン
適量

スティックシュガー
適量

- ①オーブンを160度で余熱します。
- ②COOP厚切りバウムクーヘン1個を4等分にうすく切る。
- ③切ったバームクーヘンにバターまたはマーガリンを、たっぷりぬる。
- ④天板にクッキングシートを敷いて、バターを塗ったバームクーヘンを並べ、スティックシュガーをまんべんなくまぶす。
- ⑤160度に温めたオーブンの中段で10～13分焼く。

※バームクーヘンの厚みによって時間は調整してね。
※焼きたてはやわらかいけど、冷めたらサクサクに♪。

鯖とれんこんの混ぜご飯



【材料】

甘塩氷温さば 切身
適量

茨城れんこんのきんぴら
適量

みずかがみの炊き立てご飯
適量

COOPべんりな合わせ酢
青じそ 適量

- ①鯖は、焼いて骨を取り、身をほぐす。
- ②れんこんのきんぴらは、お好みの大きさに切る。
- ③青じそは、細切りに切る。
- ④炊き立てご飯に、合わせ酢を加え混ぜる。
- ⑤さば、れんこんのきんぴら、青じそ(半量)を加え混ぜる。
- ⑥青じその残りを上に散らす。

※ご家庭のきんぴらで、お試しくださいね♪