



がっつりお肉のマーマレード煮

第 39 回 キッピーズ・クラブ Kippy's club

2018.12.1



材料 各班(4人分)
 肉 スペアリブ 12本 または
 豚肉ブロック 600g または
 骨付き鶏肉 800g または
 もも肉ブロック 600g
 オレンジマーマレード 150g
 醤油 75cc



ポテトサラダのツリー



佳げ付きにくい鍋に隙間なく肉をならべます
！まだ火はつけない。

オレンジマーマレードを入れます。
！まだ火はつけない。

醤油を入れます。後はフタをして中火弱で40分煮込めば出来上がり。

煮込んでいる間にレタスを洗いケーキを作ります

レタスを洗いざるに入れておきます



スポンジ下部分にクリームをぬります。



フルーツ缶のフルーツをのせていきます。



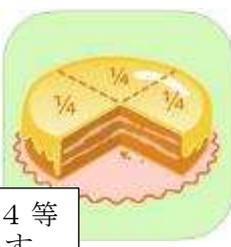
フルーツを敷き詰めます。



ト半分のスポンジをのせ全体にクリームをぬります



ケーキを4等分に切ります



自分好みにデコレーション!



お鍋の火を止め お皿に取ってレタスを添えます



紅茶を入れてケーキと一緒にクリスマスランチ!

