

# だいたい酢レシピ

## <だいたいケーキ>

バター	20g
だいたい酢	大さじ3
卵	2個
牛乳	50cc
ホットケーキミックス	200g
砂糖	大さじ2



- ①バターを耐熱容器に入れてレンジで溶かす。(目安:600W50秒)
- ②ボウルに卵、牛乳、だいたい酢、溶かしたバター、ホットケーキミックスを入れてよく混ぜる。ダマがなくなるように混ぜる。
- ③炊飯器の釜にサラダ油(分量外)を薄く塗り、2を入れる
- ④炊飯器の早炊きモードで2回炊く。★爪楊枝を指して、火が通っているか問題なければ、釜を出して少し冷ましてから食べてください。

## <白菜とわかめのナムル>

4人分

わかめ(塩蔵)	100g
白菜	200g
白ごま	適量
※塩	小さじ1/3
※鶏がらスープ	小さじ1/3
※だいたい酢	大さじ1
※ごま油	大さじ2



- ①わかめは水につけて塩抜きし、食べやすい大きさに切ってザルで水切りしておく。
- ②白菜は葉と芯を切り分ける。芯は薄切りにし、葉は半分に切って細切りにする。
- ③ボウルに※を入れて混ぜ合わせておく。
- ④3にわかめ、白菜を加えて混ぜ、器に盛り、白ごまをふりかける。