



10月

世界のお料理
(スロバキア編)

道具を気にしないお菓子作り

ヤブコビ・コラーチェ (スロバキア風アップルパイ)

パスタ入りミネストローネスープ



材料(4人分)

- 生地
- ・小麦粉……………120g
 - ・バター……………60g
 - ・砂糖……………30g
 - ・卵……………1/2個
- 具材
- ・ベーキングパウダー…小さじ2
 - ・リンゴ……………250g (中1個)
 - ・砂糖……………大さじ1
 - ・お好みでシナモン…適量)

★仕上げ

- ・粉糖……………適量

作り方

- ①バターを室温に戻しておく。
- ②オーブンを180度に予熱する。
オーブンシートを20X30cmにカットする。
- ③りんごは皮をむいてマッチ棒ほどのせん切りにして砂糖をまぶす。
- ④バターに砂糖を加えてよく混ぜ卵を加えさらによく混ぜる。
- ⑤④にふるった小麦粉とベーキングパウダーを加えてひとまとめにする。
- ⑥生地がまとまったら半分に分けて、それぞれをビニール袋に入れて麺棒で5mmくらいの薄い長方形に伸ばす。
袋をはさみで切り開き1枚をオーブンシートに敷く。
- ⑦型に敷いた生地の上にせん切りのりんごを均一に敷き、その上から残りの生地を重ねてとじる。
- ⑧オーブンで30分焼く。冷めてから仕上げの粉糖をふる。

★お好みでリンゴにシナモンやくるみを加えてもOK。
また上に乗せる生地は薄く伸ばさずに、ぼろぼろとクランブルにしてもOK。

材料(4人分)

- ・じゃがいも……1個
- ・玉ねぎ……………1/2個
- ・にんじん……………1/2本
- 【A】・セロリ……………1/3本(5~6cm)
- ・キャベツ……………2~3枚
- ・かぶ……………1個
- ・にんにく……………1片
- ・ベイリーフ……………1枚
- ・固形スープの素……………1個
- ・オリーブオイル……………大2
- ・パスタ……………適量

作り方

- ①【A】は1cmの角切り、にんにくはみじん切りにする。じゃがいもは水にさらす。
- ②大きめの鍋にオリーブオイル、にんにくを入れて弱火にかけます。にんにくの香りが出るまで炒める。
- ③玉ねぎ、にんじん、セロリ、キャベツ、かぶ、水にさらしたじゃがいもの順に鍋に加える。
- ④しんなりしてきたら、水、固形スープの素、ベイリーフ、塩、こしょうを加え柔らかくなるまで煮込む。
- ⑤野菜が柔らかくなったら、パスタを加え、柔らかくなるまでさらに煮る。

★いんげん・トマト・大根・白いんげん豆を加えても、またお好みでウインナー・セージやベーコンと一緒に煮てもコクが出ます。