



桑の葉美人レシピ



桑の葉ニョッキ



【材料】2人分

じゃがいも	中3個
卵	1個
小麦粉	150g
桑の葉美人	2袋
市販の Pastaソース	適量

【作り方】

- ① じゃがいもの皮をむき、水の入った鍋に入れ柔らかくなるまで茹でる。茹で上がったからお湯を捨て、火にかけ余分な水分を飛ばしながら潰します。
- ② ①に卵を加え混ぜ、小麦粉、桑の葉美人を加えてよくこねます。耳たぶぐらいの堅さになったら直径1センチくらいの棒状にし、1.5センチ幅に切り、フォークで潰します。
- ③ 水を沸騰させた鍋で茹で、浮き上がってきたら皿に取り好みの Pastaソースをかけます。

桑の葉入り 杏仁豆腐



【材料】4人分

杏仁霜	大さじ1
グラニュー糖	60g
粉ゼラチン	小さじ1/2
粉寒天	小さじ1/2
牛乳	350ml
生クリーム	50ml
桑の葉美人	2袋

【作り方】

- ① 小鍋に杏仁霜、グラニュー糖、粉ゼラチン、粉寒天、桑の葉美人を入れ、泡立て器で混ぜあわせておきます。
- ② 牛乳を 200ml 加えて中火にかけ、沸騰直前でごく弱火に落として、静かに混ぜながら 2分煮ます。
- ③ 生クリームを加えて沸騰直前になったら火を止め、残りの牛乳を混ぜながら加えます。
- ④ 型に注ぎ分けて、粗熱が取れたら冷蔵庫へ。
- ⑤ 冷やし固めてお召し上がりください。

市販の杏仁豆腐の素に加えても美味しく作れます。

じゃこ桑の葉の 玉子焼き



【材料】2人分

卵	3個
じゃこ	大さじ3
桑の葉美人	1袋
サラダ油	適量
塩	少々
こしょう	少々

【作り方】

- ① 卵を割り、じゃこ、桑の葉美人、塩、こしょうを混ぜ合わせる。
- ② 熱したフライパンにサラダ油をうすくひき、①を流し入れる。向こう側から手前に卵を巻き、巻き終わったらそれを向こう側に移してさらに薄く油をひき、卵を巻いていく。
- ③ かるくおさえながら形を整える。

桑の葉入り バナナミルク



【材料】2人分

バナナ	2本
牛乳	300ml
桑の葉美人	2袋

【作り方】

- ① バナナの皮をむく。
- ② ミキサーに①と桑の葉美人、牛乳を入れかき混ぜる。