



「残ったポテトサラダ」が 「グラタン」に変身☆

残ってしまったポテトサラダにチーズをかけて、オーブンで焼けば、おいしい「グラタン」のできあがり!!

材料

- 残ったポテトサラダ
- とろけるチーズ
- パン粉(お好みで)

作り方

- 1 耐熱皿に残ったポテトサラダを乗せ、とろけるチーズをかける。(お好みでパン粉もかける。)
- 2 オーブン(オーブントースター)で、軽く焦げ目がつくまで焼く。



「残ったそうめん」が 「春巻」に変身♪

夏に人気のそうめんも、残ってしまうことが多いメニューです。昼食で残ったときは「生春巻」、夕食で残ったときは次の日に「揚げ春巻」の具にしてみても?

材料

- 残ったそうめん
- 残った具材(錦糸卵、ハムなど)
- ライスペーパー又は春巻の皮

作り方

- 1 (生春巻)
 - ① ライスペーパーを軽く水に浸す。
 - ② ライスペーパーの上にそうめん、具材を置き、巻く。
- 2 (揚げ春巻)
 - ① 小麦粉大さじ1に水大さじ1/2を加えて練っておく(糊の役割)。
 - ② 春巻の皮を角が手前にくるように広げ、そうめんと具材を細長くのせ、手前からひと巻きして左右を折る。さらにひと巻きして皮の縁に①を塗ってとめる。
 - ③ 油(170℃)で揚げる。

