

Let's cooking

マカロン由香先生がお届けする



食卓を彩るオシャレで楽しい

# 春のアレンジレシピ

## 出張料理人—マカロン由香

エコール辻東京卒業後、パリの三ツ星レストランなどで修業を積み帰国。  
出張料理人として活躍するほか、代官山キッチンスタジオにて料理教室Le  
Macaron YUKA. を主宰。前職の教育業という立場から、  
こどもの成長と食の重要性も伝えている。『食』の安全性や重要性も伝えている。  
著書に「おもてなしレシピ」（主婦と生活社）、「出張料理人が教える 本当に  
使えるおもてなし本」（講談社）、テレビ・雑誌など多方面で活躍中。

<http://macaron-yuka.com/>



## 苺&バルサミコ酢ソースのベリー&ベリープリン



### < 材料 > 2人分

◦ メイトーの カスタードプリン	2個
◦ 苺ソース	大さじ4
◦ レモン汁	小さじ1
◦ バルサミコ酢	小さじ1
◦ 苺	8個
◦ ラズベリー	10個
◦ ブルーベリー	10粒
◦ ミント (飾り用)	

### < レシピ紹介 >

バルサミコ酢の酸味と苺の甘酸っぱい香りが、プリンと相性抜群!  
色々なベリーを飾って、子どもから大人まで誰でも大好きなプリンアレンジです。  
味もわかりやすく見た目も華やかで春らしい、定番の一品。

### < 作り方 >

- 1 ボウルに苺ソース、レモン汁、バルサミコ酢を入れて混ぜ、ベリーソースをつくる。
- 2 ①に1/2にカットした苺、ラズベリー、ブルーベリーを和える。
- 3 皿の中央にプリンをおき、ベリーを彩り良く並べ、ベリーソースをまわしかける。最後にミントを添える。

### マカロン由香先生からのアドバイス!

バルサミコ酢やベリーの酸味と、プリンのでこりささが、絶妙にマッチします。



## カラフルフルーツ盛り合わせ プリンクリームチーズ風味、ヴェリーヌ仕立て



### < 材料 > ミニ・グラス4個分

- メイトーの  
カスタードプリン 1個
- クリームチーズ 35g
- 生クリーム 50ml程度
- 玄米フレーク 適宜
- 白桃（缶詰） 1個
- キウイ 1/2個
- パイナップル（缶詰） 適宜
- オレンジ 4切れ
- オレンジソース  
（マーマレードでも可） 大さじ2程度
- ミント（飾り用）

### < レシピ紹介 >

「パフェ」をかわいらしくアレンジしたパリでも大人気のヴェリーヌ（ヴェール<グラス>とテリーヌの造語）！チーズのコクとプリンのまろやさが絶妙な味わいで、フルーツの色合いも鮮やかな春らしいデザートです。誰にでも簡単にできて、パーティーシーンでも使えます。

### < 作り方 >

- 1 ポウルに常温にしたクリームチーズをいれ、ゴムベラでしっかりと練る。  
プリンを少しずつ混ぜ込み、滑らかなペーストにしてグラスに入れる。  
（絞り袋などにいれ絞ると入れやすい）
- 2 ①の上に砕いた玄米フレークをのせ、その上に八分立てにした生クリームを飾る。  
（絞り袋などにいれ絞ると飾りやすい）
- 3 オレンジソースをかけ、カットした白桃、キウイ、パイナップル、  
オレンジをのせ、ミントを飾る。

### マカロン由香先生からのアドバイス！

クリームチーズを常温にしておくのがコツ！  
冷蔵庫から出したばかりだと、プリンを混ぜた時にだまになってしまいます。



## 鯉のぼりのフレンチトースト



### < 材料 > 2人分

- メイトーの  
カスタードプリン 1個
- 卵 1個
- メープルシロップ 大さじ1
- 生クリーム 10ml
- 食パン（8枚切り） 2～3枚
- バター 10g程度
- スライスアーモンド
- チョコペン  
（ピンク・緑・茶・黄色 他）

### < レシピ紹介 >

プリン風味フレンチトーストの「こどもの日」にちなんだアレンジ。  
プリンを使用することにより濃厚な味わいとしっとりした口あたりに仕上がります。  
身近な食材でお子様と一緒に朝食を作ってみてはいかがでしょうか。

### < 作り方 >

- ① ボウルにプリン、卵、メープルシロップ、生クリームを入れてよくかき混ぜ、卵液をつくる。（ハンドブレンダーを使うとよりお手軽に）
- ② 食パンの耳を落とし、鯉のぼりの形にカットする。（1枚から2つの鯉のぼりができる）目は太めのストローなどでくりぬいてもよい。
- ③ ①の卵液に食パンを10分程度ひたしておく。
- ④ フライパンにバターを入れて熱し、③の食パンを片面ずつ焼き、色をつける。
- ⑤ 湯煎につけておいたカラーチョコペンをスライスアーモンドにからませる。（いろいろな色で楽しく）
- ⑥ 焼き上がった鯉のぼりに、⑤の鱗をつけ、目は丸くカットしたアーモンドとチョコペンで飾る。

### マカロン由香先生からのアドバイス!

スライスアーモンドをつかわず、直接チョコペンで鱗を描いても楽しいです。子どもと一緒に楽しみましょう♪

