

# カナダ・クリスマスパーティ・料理

## MAPLE NUTS

### メープルナッツ(6人分)

#### 材料

200 g	ナッツ (ピーカン、アーモンド、カシュー)
20 g	バター
小さじ½	塩
大さじ4	メープルシロップ



#### 作り方

- 1) メープルシロップと塩を小さいボウル混ぜておく。
- 2) フライパンにバターを溶かしナッツを加え、黄金色になるまで(5分間位)炒める。
- 3) 火を止めて少し冷ましたらメープルシロップを加え再度火をつけ水分を飛ばす。
- 4) オープンシートに平らに広げて冷ます。

## Pigs in Blankets

### ピッグス・イン・ブランケット (6人分)

#### 材料

200 g	冷凍パイシート
12本	ソーセージ
60 g	プロセスチーズ
1	卵



#### 作り方

- 1) 冷凍パイシートを小麦粉(分量外)を振ったテーブルの上で伸ばす(解凍後)。それを12等分に三角形に切る。
- 2) オーブンを220度にセットする。
- 3) ソーセージに切れ目を入れチーズをはさむ。
- 4) チーズをはさんだソーセージをパイシートで包み端をつまんで閉じる。できた順にベーキングシートに並べていく。
- 5) 刷毛で溶き卵を表面に塗る。
- 6) オーブンで黄金色になるまで(10-12分)焼く。
- 7) 5分間冷ましてからサーブする。

## Herb Cheese Ball

### ハーブチーズボール (6人分)

#### 材料



200 g	チェダーチーズ (チーズおろしでおろす)
50 g	クリームチーズ
20 ml	ブランディー又はポートワイン又はシェリー酒
20 ml	イタリアンパセリ
小さじ½	ドライタラゴン又はオレガノ
ひとつまみ	ドライディル

#### 作り方

- 1) フードプロセッサーの中にチェダー、クリームチーズ、酒、タラゴン、ディルを入れてなめらかになるまで攪拌する。
- 2) フードプロセッサーから**1)**を取り出し丸める。
- 3) パセリをみじん切りにしてベーキングシートに広げ、その上でチーズボールを転がして表面をパセリでコーティングする。
- 4) ラップをかけて冷蔵庫で冷やす。クラッカーやバゲットなどとともにサーブする。

## Cocoa Rice Krispies Squares

### ライスクリスピースクエア (6個)

#### 材料

25 ml	バター
125 g	マシュマロ (大きい方の20個位)
小さじ¼	バニラエッセンス
750 ml	ライスクリスピー



#### 作り方

- 1) バターをなべに入れて弱火で溶かす。マシュマロを加え、溶けるまで混ぜ続ける。
- 2) 火から下ろしバニラエッセンスとライスクリスピーを加えてよく混ぜる。
- 3) あらかじめバター(分量外)を塗っておいた型に流し、表面を平らに押さえながらならす。
- 4) 冷やしてから四角く切り分ける。