

2021年 わが家の 4月暮らしカレンダー

ITOKU

4月 おすすめ レシピ

※ポイントサービスの内容は店舗・地区によって異なります。

月	火	水	木	金	土	日
29	30	31	1	2	3	4
			先負	仏滅	大安 いんどリームカード ポイントサービスデー	大安 いんどリームカード ポイントサービスデー
5	6	7	8	9	10	11
先勝	友引 春巻きの日/コンビーフの日	先負 いんどリームカード ポイントサービスデー	仏滅 貝の日/炭酸水の日	大安 よいピーマンの日	赤口 いんどリームカード ポイントサービスデー	先勝 いんどリームカード ポイントサービスデー
12	13	14	15	16	17	18
先負 パンの記念日	仏滅	大安 いんどリームカード ポイントサービスデー オレンジデー	赤口 いちご大福の日	先勝 エスプレッソの日	友引 いんどリームカード ポイントサービスデー	先負 いんどリームカード ポイントサービスデー
19	20	21	22	23	24	25
仏滅	大安 ジャムの日/珈琲牛乳の日	赤口 いんどリームカード ポイントサービスデー	先勝	友引 地ビールの日/しじみの日	先負 いんどリームカード ポイントサービスデー	仏滅 いんどリームカード ポイントサービスデー
26	27	28	29	30	1	2
大安	赤口	先勝 いんどリームカード ポイントサービスデー ドイツワインの日	友引 昭和の日 ナポリタンの日/羊肉の日	先負		

イースターバニーのポテトバーグ



材料 (4個分)

合いびき肉	400g	バター	30g
たまねぎ	1/4個	B 塩	小さじ1/3
卵	1個	ナツメグ、こしょう	各少々
A パン粉	大さじ3	ほうれん草	大さじ2束
塩	小さじ1/3	C 水	大さじ2
ナツメグ、こしょう	各少々	C 塩、こしょう	各少々
じゃがいも	4個(600g)	サラダ油、にんじん、	
牛乳	80~90ml	レーズン、ピンクペッパー	各適量

- ### 作り方
- たまねぎはみじん切りにする。ほうれん草は長さ3~4cmに切る。にんじんはうさぎの耳の形に8本切り、1分ほどゆでる。
 - じゃがいもは水気がついたまま1個ずつラップで包み、電子レンジで8~9分加熱する。熱いうちに皮をむいてつぶし、Bを混ぜる。牛乳を少しずつ加えながら混ぜ、まとめられるくらいのかたさにする。
 - ポウルにひき肉とたまねぎ、Aを入れて練り混ぜ、4等分の小判形にまとめる。フライパンに油大さじ1/2を弱火の中火で熱したところに並べ、ふたをして4分ほど、返して3分ほど蒸し焼きにする。
 - 別のフライパンに油大さじ1を強火で熱し、ほうれん草を炒める。しんなりしたらCを加え、煮立ったらざるに上げ、器に盛る。
 - ③に②をかぶせるようにしてうさぎの形にし、少量を丸めてしっぽにしてつける。にんじんの耳をのせ、レーズン、ピンクペッパーで顔にする。④にのせる。

うさぎのドーナツ



材料 (4個分)

ホットケーキミックス	150g	溶かしバター	20g
卵	1個	ホワイトチョコレート	4枚(180g)
砂糖	10g	チョコペン、揚げ油	各適量

- ### 作り方
- ホットケーキミックスに砂糖、卵、バターの順に混ぜ、広げたラップにのせる。上にもラップをかけてラップの上から麺棒で伸ばして約1cmの厚さにする。リング型で抜き、4個作る。抜いた残りの生地はまとめて3~4個のボール形に丸める。
 - 160℃の揚げ油で①を揚げ、色ついたら油をきり、冷ます。
 - ホワイトチョコレートを耐熱容器に割り入れ、ラップをせず電子レンジで約4~5分加熱し、溶かす。
 - ③が熱いうちに小さなスプーンですくい、クッキングシートに流し入れてうさぎの耳にし、常温で固めてピンクのチョコペンで筋を書く。残りのチョコレートを②につけてコーティングする。
 - ドーナツに④の耳をつけ、チョコペンで顔を描く。冷蔵庫に入れてチョコレートを冷やし固める。

メモ欄としてお使いください

Recipes for everyone!