

材料 2 人前

アボカドクリームサンドイッチ

アボカド 1.5 個

トマト 1 個 (medium サイズ)

ピクルス 1 個

パン 2 枚

チャイブ 2 大さじ

レモン汁、塩、胡椒 少々

作り方

- 食パンを 2 枚用意する(約 1cm 厚のもの)
- アボカドの中身をくり抜いて、それをフォークなどですり潰す
- トマトを洗う
- ピクルス、トマトをキューブに切る
- 調理したアボカド、トマト、ピクルスを混ぜ合わせる
- レモン汁、塩、胡椒を加えて、混ぜる
- パンに乗せる
- チャイブを切って、トッピングする

ポテトサラダ

材料 2 人前

- ポテト 500g
- ピクルス 4 個
- トマト 4 個
- ソーセージ 2 個
- マスタード 少々
- マヨネーズ 60g
- ピクルスの汁を適当にマヨと合わせる
- りんご 1 個
- 卵 2 個
- チャイブ 大さじ 2 杯

-塩、胡椒 少々

#### 作り方

-卵を茹でて冷ます。冷ましたら、皮を剥いてキューブに切る。飾りに使うのに薄い2枚を残す

-卵が茹でると冷める間:

-マヨ、ピクルスの汁、塩、胡椒を混ぜる

-ポテトをスライスかキューブに切る

-ポテトとソースを混ぜて置いておく

-チャイブを細かく切る。飾りに使うため少し残しておく

-ピクルス、トマト、りんごをキューブに切る。飾りに使うのにそれぞれのスライスを薄い2枚残す

-用意したものをポテトと混ぜる

-ウインナーを温める

-サラダを皿に入れる。その後ソーセージを加えて、飾り付をする

-マスタードをソーセージの横につける

-パンが残ったら、パンと一緒に食べる

#### アイスコーヒー

#### 材料 2人前

-冷えたコーヒー 1杯

-氷

-バニラアイス 4個

-生クリーム、牛乳、佐藤 適当

-チョコレート飾り 少々

#### 作り方

-濃いコーヒーを作る

-甘党の人のため、暖かいコーヒーに砂糖を入れる

-その後、コーヒーに氷を入れる。

-1つのコップバニラアイスクリーム 2個を入れる

-適当に牛乳、生クリームを入れる

-生クリームを乗せる、それを最後に入れ、その上にチョコレートの飾りを乗せる

## アイスチョコレート

### 材料 2 人前

-冷えたココア 1 杯

(ココアパウダー、牛乳、砂糖)

-氷

-バニラアイス 4 個

-生クリーム、牛乳 適当

-チョコレート飾り 少々

### 作り方

-牛乳を温める

-ココアパウダー入れる

-甘党の人のため、暖かいコーヒーに砂糖を入れる

-その後、ココアに氷を入れる。

-1つのコップバニラアイスクリーム 2 個を入れる

-適当に牛乳、生クリームを入れる

-生クリームを乗せる、それを最後に入れ、その上にチョコレートの飾りを乗せる