



CARROT HONEY



CARROT HONEY Happy Birthday to Honey! by Takeshi Murai

CARROT HONEY

ハッピー バースデー ハニー!

さく ムライ タケシ



CARROT HONEY

Happy Birthday to Honey!

by Takeshi Murai



to



ニンジンの 色をした

あなたが すき



ニンジンの 苦手な

あなたは



ちょっと きれい



だけど

わたしが 作った

キャロット・ハニー・ジャムだけは

食べてくれる



そういう あなたは

もっと すき





いつも
そばに いてくれて



いつも 優しくて

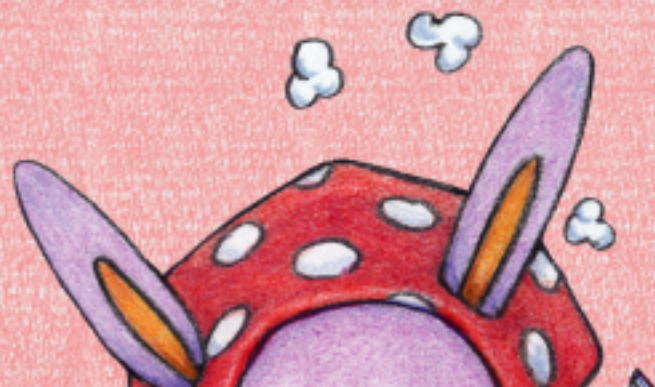


いつも 楽しくて
ほんとうに
だいすき!

キャロット・ハニー・ジャムを
かけた ケーキは

ずっと

なかよしの おまじない



心から

ハッピー パースデー

to Honey!!



ろうそくの 数だけ
ア・リ・ガ・ト・ウ

From



CARROT HONEY JAM Recipe



「キャロット・ハニー・ジャムの作り方」

■材料

(約 200g 分)

にんじん ……1 本 (皮をむいて約 200g)

水 ……300cc

りんごジュース ……100cc

はちみつ ……80g

グラニュー糖 ……30g

レモン汁 ……3cc

■作り方

1. 1cm 厚さの輪切りにしたにんじん、水、りんごジュースを鍋に入れ、クッキングシートで落としふたをして、弱火で 30~40 分間煮る (途中、アク取りをする)。やわらかくなったら、粗いペースト状になるまでつぶす。

2. 1 に残りの材料をすべて加えて落としふたをし、途中へラでつぶし混ぜながら、弱火で 40~50 分間煮る。

3. 火から下ろして熱いうちに密閉容器に入れ、冷めたら冷蔵庫に保存する。

■ワンポイントアドバイス

はちみつをしっかりからめるために、にんじんは木ベラやマッシャーで簡単につぶせるぐらいまで、弱火でじっくり煮込むこと。

■出典

おしゃれレシピ No.1 サイト『ELLE à table』

<http://www.elle.co.jp/atable>

■レシピ制作

「ル・カフェ・マミー」パティシエ・山野亜希子

〒153-0064 東京都目黒区下目黒 5-1-11 TEL&FAX 03-3716-1095

<http://www.le-cafemamie.com/>

CARROT HONEY

Happy Birthday to Honey!

ハッピーバースデー ハニー!

2010 年 00 月 00 日 初版第 1 刷 発行

著 者・装丁 / ムライ タケシ

URL / <http://www.takeshimurai.com>

企 画 / 岸田 准一

発行者 / 三宅 明

発行所 / 株式会社メディアファクトリー

〒104-0061 東京都中央区銀座 8-4-17

電 話 / 0570-002-001

URL / <http://www.mediafactory.co.jp/pb/>

2010 © takeshi MURAI Characters. / MEDIA FACTORY

印刷・製本 / 株式会社 図書印刷

本書の無断掲載・複製を禁じます。

落丁、乱丁本は小社宛にお送りください。お取り替えいたします。

2010 Printed in Japan.