

# ハッチーのママ友倶楽部

2020. 11月 No.56

街がクリスマスの装いになりましたネ。冬支度か!?タイヤ、大掃除、年賀状、お歳暮、おせち…。やらなければならないことが頭をめぐります。「面倒いなあ～」と嘆く前に、自分に優しい方法を探してみても良いと思いますね。工夫や知恵で随分ラクになることもありますから(^-^)  
さて、お料理好きでアイデア豊富ないずみさんのリメイクレシピのご紹介！子ども達も大喜びの愛情いっぱいのお母さんメニューです！心も体も元気になりますよね！



こんにちは！いずみです。普段料理をしていると、余ってしまうことはよくありますよね。今回は、余ったものを使って、おいしく簡単にできる絶品リメイクレシピを紹介したいと思います！



## ①カレーのリメイク → カレーうどん



おなべに氷とめんつゆを入れて、沸騰したら具を入れます。  
具は、私は大根・人参・ネギ・油あげを追加しました。  
具がやわらかくなったら、残ったカレーを入れて更に煮込みます。  
とろみか少なければ片栗粉で調整すればOK！  
最後にうどんを投入。煮込んでできあがり！  
うちの子達が大好きで、毎回おかわり必須です！！

## ②シチューのリメイク → シチュードリア



あったかご飯にケチャップとバターをまぜます。それを耐熱皿に盛り、  
その上に残りのシチューをかけます。  
(ここにシチューにシチキンをまぜて入れると更に美味！)  
更にその上からトースターでチーズを焦げ目がつくまで焼いたらできあがり！  
うちでは特に次男が大好物で、毎回リクエストされます。

## ③かぼちやの煮物のリメイク → かぼちやサラダ



かぼちやの煮物の余りをスポンなどでつぶします。  
マヨネーズ(お好みの量を調節してください)をまぜて出来上がり！  
キュウリを輪切りにして塩もみしたものを加えてもOK。  
かぼちやの煮物に元々味がっているので、マヨネーズを加えただけで十分美味しいのです！私はこのかぼちやサラダも作りために、  
カボチャの煮物をわざわざ大量に作っています(笑)