

パイナップル・キャロット・トス PINEAPPLE-CARROT TOSS

作 り 方

切ったパイナップル	……	カップ 2 ½
あらくおろした人参	……	カップ 2
干しぶどう	……	カップ ¾
マヨネーズ	……	適 量
レタス	……	適 量

- パイナップルを缶から出し汁をきっておく。
- パイナップル, 人参, 干しぶどうを軽くまぜて冷やす。
- これにパイナップルジュースを少しとマヨネーズのまぜたものを加えてかき上げる。
- これをレタスの上に盛って供する。

キャロット・オリーブ・スロー CARROT-OLIVE SLAW

作 り 方

サラダ油	……	カップ ¼
酢	……	大匙 2
砂糖	……	大匙 1 ½ ~ 2
塩	……	小匙 ¼
こしょう	……	ひとつまみ
細切り人参	……	カップ 3
オリーブ	……	6 個

- サラダ油, 酢, 砂糖, 塩, こしょうをよくまぜる。
- これに薄く削る様にして切った人参を加えて軽くかき上げ冷やす。
- ½に切ったオリーブで飾る。

アップル・パイナップル・スロー

APPLE-PINEAPPLE SLAW

作 り 方

細い線切りキャベツ	………	カップ 3
パイナップル	………	カップ 1
さいの目切りりんご (皮付き)	………	カップ 1
1/8切りマシュマロ	………	カップ 1
刻んだセロリ	………	カップ 1/2
マヨネーズ	………	カップ 1/2

○パイナップルは小さく切って汁気をきっておく。材料全部を一緒にし、マヨネーズが全体につくようにかきあげる。レタスの上にのせ 1/2 位の大きさに切ったり んごで飾る。

ベーコン・トッピング・スロー

BACON TOPPED SLAW

作 り 方

ベーコン	………	4 枚
酢	………	カップ 1/4
塩	………	小匙 1
赤砂糖	………	大匙 1
みじん切り玉ねぎ	………	大匙 1
細い線切りキャベツ	………	カップ 4
みじん切りパセリ	………	カップ 1/2

○ベーコンをパリパリになるまでいためる。フライパンから出してつぶす。残った油の中に酢、塩、赤砂糖、玉ねぎを入れ、つぶしたベーコンも加えて煮る。火からおろしてキャベツ、パセリを入れてかきあげる。

キャビイジ・ペパー・スロー CABBAGE-PEPPER SLAW

作 り 方

細い線切りキャベツ……………カップ 4
 細い線切りピーマン……………カップ ½
 砂糖……………大匙 2
 塩……………小匙 1
 セロリの種……………小匙 1
 こしょう……………ひとつまみ
 酢……………大匙 2
 フレンチマスタード……………小匙 1
 マヨネーズ……………カップ ½

- キャベツ、ピーマン、砂糖、塩、セロリの種、こしょうを一緒にする。
- 酢、フレンチマスタード、マヨネーズを一緒にして野菜の中に入れてよくまぜる。

キャラコ・スロー CALICO SLAW

作 り 方

細い線切り赤キャベツ…カップ 1 ½
 細い線切りグリーンキャベツ
 ………………カップ 1 ½
 みじん切りの玉ねぎ……………カップ ¼
 マヨネーズ……………カップ ¾
 砂糖……………大匙 1
 酢……………大匙 3
 塩……………小匙 1
 セロリの種……………小匙 1

- 野菜を冷やしておく。
- 冷やした野菜と一緒に軽くまぜる。
- 残りの材料を一緒にし、砂糖が溶けるまでまぜ、野菜の上に注ぐ。

カラウエー・スロー CARAWAY SLAW

作 り 方

サワークリーム	……………	カップ 1½
砂糖	……………	大匙 2
酢	……………	大匙 2
塩	……………	小匙 ½
こしょう	……………	ひとつまみ
カラウエーシード	……………	小匙 2
細い線切りキャベツ	……………	カップ 4

- キャベツをよく洗い、細い線切りにして冷やしておく。他の材料を全部一緒によくまぜる。これをキャベツの上に注ぎ軽くかきあげる。好みによりパプリカをふりかけてもよい。

コール・スロー・ウイズ・サワー・クリーム COLE SLAW WITH SOUR CREAM

作 り 方

塩	……………	小匙 ¼
こしょう	……………	小匙 ⅛
砂糖	……………	大匙 1 ½
細い線切りキャベツ	……………	カップ 3
レモンジュースまたは酢	……………	大匙 3
無糖練乳	……………	大匙 6

- 塩、こしょう、砂糖、キャベツをよくまぜる。
- レモンジュースまたは酢と練乳をまぜキャベツの上から注ぎ、フォークで軽くまぜる。
- 供するまで冷やしておく。

オールド・ファッション・スロー OLD-FASHIONED SLAW

作 り 方

濃縮ミルク	カップ $\frac{3}{4}$
砂糖	大匙 2 ~ 4
塩	小匙 $\frac{1}{2}$
こしょう	小匙 $\frac{1}{4}$
酢	大匙 2 ~ 3
細い線切りキャベツ	カップ 3

- ミルク, 砂糖, 塩, こしょうを一緒にまぜる。
- そこへ少しずつ酢を加え好みの味をつけ冷やす。
- 細く切ったキャベツをサッと湯に通して水気をきり, ふたをして1時間冷やす。
- 供する直前にキャベツとドレッシングをまぜる。

フィラデルフィア・スロー PHILADELPHIA SLAW

作 り 方

塩	小匙 1
こしょう	小匙 $\frac{1}{4}$
辛子	小匙 $\frac{1}{2}$
セロリの種	小匙 1
砂糖	大匙 2
切ったピーマン	カップ $\frac{1}{4}$
切った赤いピーマン	大匙 1
(またはピメント)		
おろした玉ねぎ	小匙 $\frac{1}{2}$
サラダ油	大匙 3
酢	カップ $\frac{1}{4}$
線切りのキャベツ	カップ 3

- 大きいボールの中へ, 材料を材料表に書いてある順に入れ, 少しずつ1つの材料を入れるたびにまぜる。ふたをして冷やす。
- 供する時にオリーブで飾る。

レッド・キャビジ・サラダ

RED CABBAGE SALAD

作 り 方

細い線切り赤キャベツ	カップ 2
切ったカリフラワー	カップ 1
(1つ1つの花をとってから切る)		
小さく切ったセロリ	カップ 1½
刻んだ玉ねぎ	大匙 2
砂糖	大匙 1
塩	小匙 1
酢	カップ 1½
サラダ油	大匙 3

- 野菜を全部ボールに入れ、かきあげる。
- 残りの材料を別の容器でまぜ、野菜の上に注いでかきあげ、1時間冷やしてから供する。

セロリ・ピン・ウィール

CELERY PIN WHEELS

作 り 方

- セロリの茎の束を分け離す。
- 1本ずつの茎におろしたチーズとマヨネーズのまぜたものまたはクリームチーズをぬり、それを全部合せてひもで結んで冷やす。横に1センチに切って供する。

カレー・ライス・サラダ

CURRY RICE SALAD

作 り 方

御飯	カップ 1½
みじんぎり玉ねぎ	カップ 1½
酢	大匙 1
サラダ油	大匙 2
カレー粉	小匙 1〜2
刻んだキャベツ	カップ 1
グリーンピース	カップ 1½
マヨネーズ	カップ 1½

- 御飯と玉ねぎを軽くまぜる。
- 酢、サラダ油、カレー粉をよくまぜ、玉ねぎをまぜた御飯の上にかける。そして2時間そのまま置いておく。2時間後にキャベツ、グリーンピース、マヨネーズを加えてかきまぜ、レタスの上に盛る。刻んだピーマンやマッシュルームで飾るとよい。

マカロニ・アンド・チーズ・サラダ MACARONI AND CHEESE SALAD

作 り 方

へ型マカロニ	160グラム
酢	大匙2
さいの目切りチーズ	カップ1
切ったピーマン	カップ $\frac{1}{2}$
切ったセロリ	カップ $\frac{1}{2}$
切ったピメント	大匙2
みじん切りの玉ねぎ	大匙2~3
マヨネーズ	カップ $\frac{3}{4}$
輪切りピーマン	1 個

- 熱い塩湯でマカロニを茹でる。
- 茹であがったら、水でさらして水気をきる。
- これに酢を加えて軽くまぜ10分間 おいておく。
- チーズ、ピーマン、セロリ、ピメント、玉ねぎ、マヨネーズを加えて軽くまぜ冷やす。
- 輪切りのピーマンで飾る。

マカロニ・アンド・チーズ・サラダ・イン・ペパー・カップ MACARONI AND CHEESE SALAD IN PEPPER CUPS

作 り 方

への字型マカロニ	カップ $\frac{3}{4}$
ピーマン(中)	6 個
さいの目に切ったハム	カップ2
さいの目に切ったチーズ	100グラム
細切りスイートピクルス	
	カップ $\frac{1}{2}$
切ったピメント	大匙2
みじん切り玉ねぎ	大匙2
マヨネーズ	カップ $\frac{1}{2}$
フレンチマスタード	小匙2
塩	小匙 $\frac{1}{2}$

- マカロニを塩茹でにして水をきりよく冷やす。
- ピーマンの上部を横に切口をZ字型に切り種を取る(熱い塩水で5分間茹でてもよい。後水にさらす)。
- 切った残りのピーマンを細かく切ってカップ $\frac{1}{2}$ にし、これにマカロニ、ハム、チーズ、ピクルス、ピメント、玉ねぎを一緒に軽くまぜる。これにマヨネーズ、マスタード、塩を加えてまぜる。これを1つずつのピーマンの中につめて冷やす。
- レタスの上にのせて赤かぶらと茹卵で飾る。

ポテト・サラダ POTATO SALAD

作り方

さいの目に切り茹でたじゃがいも
.....カップ 2 ½
砂糖.....小匙 1
酢.....小匙 1
刻んだ玉ねぎ.....カップ ½
切ったセロリ.....カップ ½
切ったスイートピークルス
.....カップ ¼
塩.....小匙 1 ½
セロリの種.....小匙 1 ½
マヨネーズ.....カップ ¾
うすく輪切りにした全熟卵... 2 個

- 砂糖と酢をまぜる。これを茹でたじゃがいもにふりかける。そこに玉ねぎ、セロリ、スイートピークルス、セロリの種、マヨネーズ、塩を加え軽くまぜる。
- 最後に切った茹卵を入れて卵をこわさないように注意深くまぜて冷やす。
- サラダボールのまわりにレタスをひき、サラダを中央に入れパセリと切った赤かぶら、きゅうりまたは茹卵で飾る。



ポテト・サラダ

ポテト・サラダ・モールド

POTATO SALAD MOLD



ポテト・サラダ・モールド

作り方

ゼラチン.....	大匙1
砂糖.....	大匙2
塩.....	小匙1
沸騰湯.....	カップ1½
レモンジュース.....	カップ¼
切ったスタッフドオリーブ...	8 個
さいの目に切った茹卵.....	3 個
さいの目に切った茹じゃがいも	
.....	カップ4
さいの目に切ったセロリ...	カップ1
さいの目に切ったピーマン	
.....	カップ¼
さいの目に切ったピメント	
.....	カップ¼
さいの目に切ったテーブル Onion	
.....	カップ¼
切ったパセリ.....	カップ¼
塩.....	小匙1½
マヨネーズ.....	カップ1
生クリーム.....	カップ½

- ゼラチン、砂糖、塩を一緒にまぜ沸騰湯を加えて砂糖が溶けるまでまぜる。
- これにレモンジュースを加えてまぜ、カップ6位のリング型に厚さ1センチ位に薄くいれて冷やす。
- ほとんど冷えた時にオリーブとピーマンで花の型を作って飾る。
- 残りの材料と残りのゼラチンのまぜたものを一緒にしてかたくなったゼラチンの上にスプーンで1杯になるまで入れ、かたくなるまで冷やす。

ジャーマン・ポテト・サラダ GERMAN POTATO SALAD

作 り 方

ジャがいも……………4 個
 酢……………カップ $\frac{1}{4}$ ~ $\frac{1}{2}$
 塩……………小匙1
 こしょう……………小匙1
 砂糖……………大匙1
 切っていためたベーコン
 ……………200グラム
 ベーコン油……………大匙2
 刻んだテーブルオニオン…カップ $\frac{1}{2}$
 (または刻んだ玉ねぎ…カップ $\frac{1}{2}$)
 卵……………4 個
 セロリの種……………小匙 $\frac{1}{4}$

- ジャがいもを柔らかくなるまで茹で、皮をむき切る。そこへ酢、塩、こしょう、砂糖を加える。
- ベーコンをパリパリになるまでいため、卵を4分間茹でる。ジャがいも、ベーコン、ベーコンの油、玉ねぎ、半熟卵、セロリの種と一緒にし、軽くかきあげる。熱いうちにレタスの上にのせて供する。

ウォールドーフ・サラダ WALDORF SALAD

作 り 方

小さく切ったりんご……………2 個
 柿(季節により使用する)…1 個
 切ったセロリ……………1~2本
 干しぶどうまたは刻んだ
 ビーナッツ } カップ $\frac{1}{4}$
 または刻んだ干し柿 }
 クリーム……………小匙1
 塩……………小匙 $\frac{1}{2}$
 マヨネーズ……………カップ $\frac{1}{4}$
 $\frac{1}{2}$ に切ったマシュマロ……………6 個
 レタス……………適量

- りんごを洗って芯をとりさいの目に切る。
- これにセロリと干しぶどう、またはビーナッツまたは柿を加えて軽くまぜる。
- マヨネーズとクリーム、塩を一緒にまぜて、りんごに加える。更にマシュマロを加える。
- レタスの上にきれいに盛りチェリーで飾る。

オレンジ・ウォールドーフ ORANGE WALDORF

作 り 方

- ウォールドーフ・サラダ（480ページ）と同じ。
- 但しセロリカップ1の代りにカップ $\frac{1}{2}$ のセロリとカップ $\frac{1}{2}$ の切ったオレンジを使う。

レッド・グレイプ・ウォールドーフ RED-GRAPE WALDORF

作 り 方

- ウォールドーフ・サラダ（480ページ）と同じ。
- カップ1の種をとったぶどうを半分に切って入れる。

アップル・オレンジ・サラダ APPLE-ORANGE SALAD

作 り 方

- さいの目に切ったりんごの上におろしたみかんの皮をふりかける。
- みかんは皮をむき、さいの目に切ったりんごと一緒にする。
- 大匙1の刻んだピーナツまたはくるみをふりかけ、サラダドレッシングかマヨネーズで軽くあえる。
- レタスの上に盛り冷やして供する。

アンブロジー・サラダ

AMBROSIA SALAD

作 り 方

さいの目に切ったオレンジ
.....カップ $\frac{3}{4}$
輪切りにしたバナナ.....2 本
種をとった緑色のぶどう
.....カップ $\frac{1}{2}$
切ったなつめやしの実(ドイツ)
.....カップ $\frac{1}{4}$
レモンジュース.....大匙3
切ったココナツ.....カップ $\frac{1}{4}$

- 果物を全部一緒にしてレモンジュースをふりかけて冷やす。
- サラダ・ドレッシング(498ページ)またはクリーミー・フルーツ・ドレッシング(506ページ)またはフルーツ・ドレッシング(506ページ)をかけてまぜる。
- これをレタスの上に形よく盛り、上にココナツをふりかける。

アップル・スノー・サラダ

APPLE SNOW SALAD

作 り 方

刻んだパイナップル.....カップ1
泡立てた卵.....2 個
砂糖.....カップ $\frac{1}{2}$
塩.....ひとつまみ
レモンジュース.....大匙3
細いさいの目切りりんご.....カップ2
さいの目切りセロリ.....カップ $\frac{1}{2}$
生クリーム.....カップ1

- パイナップルを缶から出して汁をきっておく。
- パイナップルジュースと、水とでカップ $\frac{1}{2}$ にする。この中へ卵、砂糖、塩、レモンジュースを加えてまぜる。これを弱火にかけ、かたくなるまでたえずかきまぜながら煮る。
- 火からおろして少し冷やし、パイナップル、りんご、セロリ、泡立てた生クリームを入れて上下に軽くかきあげる。
- これをフリーザーに入れて凍らせる。凍ったならば四角に切り、りんごを扇型に飾って供する。

バナナ・ナッツ・サラダ

BANANA-NUT SALAD

作 り 方

- バナナの皮をむき、縦に切ってレモンジュースにひたす（バナナが茶色にならないようにするために）。
- これをレタスの上におき、大匙1のピーナッツバターとカップ1/4のマヨネーズをまぜたものをバナナの真中にぬり、さらに刻んだくるみをふりかける。
- みかんとチェリーを使って扇のような形に飾る。

フルーツ・サラダ

FRUIT SALAD

作 り 方

- 梨、桃、パイナップルのいずれかの果物を選びその中央にチーズを入れ、くるみ、またはチェリーを上のにせレタスの上に置く。

フラッフィ・パイナップル・チーズ・サラダ

FLUFFY PINEAPPLE-CHEESE SALAD

作 り 方

切ったパイナップル……	カップ2 1/2
カテージチーズ……	カップ2
切ったマシュマロ……	カップ2
レモンジュース……	大匙1
切ったなつめやしの実……	カップ1/2
レタス……	6 枚
なつめやしの実……	6 個

- パイナップルとジュースをわけ、よく汁気をきっておく。
- カップ1/4のパイナップルジュースをとり、これにチーズ、マシュマロ、レモンジュース、切ったなつめやしの実をまぜる。これをレタスの上におき、まわりにパイナップルをおき、その上を1個のなつめやしの実で飾る。
- 大皿に盛りつける時は、パイナップルで飾ってもよい。

オレンジ・スタッフド・プルーン・サラダ ORANGE STUFFED PRUNE SALAD

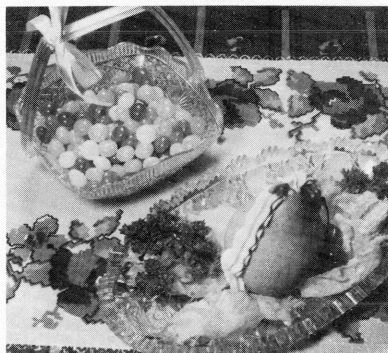
作 り 方

輪切りのオレンジ	3	片
サラダ菜	1	枚
柔らかいプルーン (種を取ったもの)	3	個
カテージチーズ	適	量
くるみ (½切り)	3	個

- サラダ菜の上に輪切りのオレンジを並べる。
- プルーンの中にカテージチーズを入れ、その上にくるみをのせオレンジの上に並べる。
- 1人分として3組使う。

ピア・サプライズ PEAR SURPRISE

作 り 方



ピア・サプライズ

- 冷やした缶詰の梨を缶から出し、梨のまわりを紙でふいて水気を取り、芯のあった部分に柔らかいクリームチーズと赤いチェリーを入れ2つ合わせて、そのつぎめに柔らかいクリームチーズをしぼり出して模様を描く。
- 肉桂の棒で梨の軸を作り、梨の葉で飾りをする、梨の表面を少し赤くする時には、食紅を2～3滴の水で溶かし、それを紙につけて梨の表面を軽くたたく。レタスの上に置いて供する。

パイナップル・バナナ・ナッツ・サラダ PINEAPPLE-BANANA-NUT SALAD

作 り 方

パイナップル	2	片
長目の斜め切りバナナ	3	片
ピーナッツ	少	々
レタス	1	枚

- サラダ皿にレタスを敷き、パイナップル2片を少し重ねてレタスの上に置く。
- バナナにフォークですじをつけパイナップルジュースにつける（これはバナナが茶色にならないようにするため）。これをパイナップルの上にのせ上からピーナッツをふりかける。

ストローベリー・パイナップル・カップ STRAWBERRY-PINEAPPLE CUPS

作 り 方

切ったパイナップル	カップ	1/2
砂糖をつけたいちご	カップ	1/2
切ったマシュマロ	カップ	1/2
くるみ	大匙	2
ゼラチン	小匙	1 1/2
マヨネーズまたはサラダドレッシング	大匙	2
生クリーム	カップ	1/2

- パイナップルを缶から出して適当な大きさに切り、汁をきっておいておく。
- パイナップル、いちご、マシュマロをまぜる。ゼラチンを大匙3のパイナップルジュースに入れてまぜ、それを残りのパイナップルジュースに加えて火にかけ、ゼラチンを溶かす、これに果物類を入れる。
- 生クリームを泡立て、マヨネーズに加えてかき上げる。この中へ果物類とくるみを入れてかき上げる。
- 紙のカップケーキ型に入れて凍らせる。
- これはデザートサラダである。

キャビジ・パフェート・サラダ CABBAGE PARFAIT SALAD

作 り 方

レモンまたはパイナップルの 香料入りゼラチン	1 箱
熱 湯	カップ $\frac{1}{2}$
マヨネーズ	カップ $\frac{1}{2}$
水	カップ $\frac{1}{2}$
酢	大匙2
塩	小匙 $\frac{1}{4}$
細い線切りキャベツ	カップ1 $\frac{1}{2}$
切った赤かぶら	カップ $\frac{1}{2}$
さいの目切りセロリ	カップ $\frac{1}{2}$
さいの目切りピーマン	大匙2〜4
さいの目切り玉ねぎ	大匙1

- ゼラチンを熱湯の中に入れて溶かす。
- マヨネーズ、水、酢、塩を一緒にしゼラチンに加えてよくまぜて冷やす。少しかたくなった時(約半分程度かたまった時)ミキサーでふわっと軽くなるまで泡立てる。
- キャベツ、赤かぶら、セロリ、ピーマン、玉ねぎを入れてかき上げる。各1人ずつの型または大きい型に入れて冷やす。
- レタスの上に型から出してのせ、薄切り赤かぶらとピメントの葉で飾る。

チキン・サラダ・イン・ストローベリー・リング CHICKEN SALAD IN STRAWBERRY RING

作 り 方

さいの目切り茹チキン	カップ2
切ったセロリ	カップ $\frac{1}{2}$
全熟卵	2 個
レモンジュース	小匙1
塩	小匙 $\frac{1}{4}$
クリーミーマヨネーズ	カップ $\frac{1}{2}$
いちごの香料入りゼラチン	2 箱
熱 湯	カップ1 $\frac{1}{4}$
レモンジュース	カップ $\frac{1}{2}$
砂 糖	カップ $\frac{1}{4}$
塩	小匙 $\frac{1}{4}$
すいかまたはメロンボール	
	カップ $\frac{1}{4}$
いちご	1 箱

- 最初の6つの材料を一緒にして軽くまぜ冷やす。……チキン・サラダ
- ゼラチンを熱湯で溶かしレモンジュース、砂糖、塩、つぶしたいちごを入れてまぜる。
- ボール型にメロン、またはすいかをすくい取りゼラチンのまぜたものに加える。これをカップ5位のドーナツ型に入れて冷やす。サラダ菜をひいた皿にのせ、最初にまぜたチキン・サラダを中央に入れていちごで飾る。

ジェリード・スプリング・サラダ JELLIED SPRING SALAD

作 り 方

ゼラチン	大匙 1
冷 水	カップ ¼
熱 湯	カップ 1 ½
レモンジュース	大匙 1
酢	大匙 1
塩	小匙 1
さいの目切りきゅうり	カップ 1
刻んだセロリ	カップ 1
うすく切ったテーブルオニオン	
	カップ ½
うすく切った赤かぶら	カップ ½

- 冷水にゼラチンを入れて柔らかくし、これを熱湯の中に入れて溶かす。これにレモンジュース、酢、塩を加えてまぜ半分かたくなるまで冷やす。
- この中に全部の野菜を入れ、型に入れて冷やす。かたまったらレタスのの上ののせ、マヨネーズで飾る。

フロスティ・フルーツ・カップ FROSTY FRUIT CUP

作 り 方

ジンジャーエール	カップ 2
オレンジジュース	カップ ¾
冷したあら切りパイナップル	
	カップ ½
マスカット	カップ 1
マルチノチェリー (½に切った)	
	カップ ¼
メロンボール	カップ 2
ミント	適 量

- ジンジャーエール、オレンジジュースを一緒にしてフリーザーに入れ少し凍らせる。これを8個のシャーベットグラスに入れる。
- 凍らせておいたパイナップル、マスカット、マルチノチェリー、メロンボール、ミントを美しく盛りつける。

フロスティ・フルーツ・サラダ FROSTY FRUIT SALAD

作 り 方

砂糖	大匙2
粉	大匙1
蜂蜜	カップ $\frac{1}{2}$
レモンジュース	カップ $\frac{1}{2}$
泡立てた卵	1 個
1センチ位のさいの目に切った梨カップ1
1センチ位のさいの目に切った桃カップ1
2～3ミリの厚さの輪切りバナナカップ1
適当に切ったオレンジカップ $\frac{1}{2}$
$\frac{1}{2}$ に切ったマルチノチェリーカップ $\frac{1}{4}$
(梨, 桃の代りにカップ2のフルーツカクテルの汁をきったものを使ってもよい)	
生クリームカップ1

- 砂糖, 粉, 蜂蜜をまぜ火にかけ, たえずかきまぜながら1分間沸騰させる。
- 泡立てた卵とレモンジュースをまぜ, その中へ少量の砂糖と蜂蜜のまぜたものを入れ, 次にそれを全部蜂蜜と砂糖のまぜたものの中に入れてかきまぜ火にかけ, 沸騰するまでたえずかきまぜながら煮る。火からおろして冷やす。
- 十分に冷えたならば果物類を入れ, 泡立てた生クリームを入れてかき上げる。これをフリーザーに入れて凍らせる。
- 供する時には四角に切ってチェリーと, みかんで飾る。

マシュマロ・サラダ MARSHMALLOW SALAD

作 り 方

- フロスティ・フルーツ・サラダ (488ページ) と同じ。但し桃, 梨, バナナ, オレンジの代わりにカップ2 $\frac{1}{2}$ のパイナップルの汁をきったものとカップ1の種なしぶどうとカップ3の切ったマシュマロを使う。