

Today's menu

まずはここから丁寧な暮らし
おうちで簡単シューサレシピ
シュー生地で作る
「凄サクッ」サラダ



作り方

- 1 ビアードパパオリジナルシュー生地の上部をカットする。
- 2 お皿にミックスサラダを盛り付けシュー生地(下部)を乗せる。
- 3 残りのサラダと彩り野菜サラダチキンを盛り付ける。
- 4 シュー生地(下部)をお好みの大きさに刻む。
- 5 シュー生地クルトンをふりかけお好みのドレッシングを添えて完成!



材料

- ・ ビアードパパオリジナルシュー生地 1 個
- ・ チキンミックスサラダ 1 袋
- ・ ドレッシング 適量
- ・ お好みの彩り野菜 適量
- ・
- ・
- ・
- ・

備考

- ・ (point) 少し遅めに起きた日の朝食やランチにおすすめ。
- ・ (point) ベーコンビッツやフライドオニオンなどのお好みのシーズニングを入れてもOK!



Today's menu

まだ水曜日
忙し主婦の時短レシピ
とろ〜りチーズのポットパイ



作り方

- 1 ビアードパパオリジナルシュー生地の上部をカットする。
- 2 クリームシチュー(レトルト)を電子レンジで加熱する。
- 3 カットしたシュー生地(下部分)の内膜をスプーンなどで破る。
- 4 カットしたシュー生地(下部分)に温めたクリームシチューを入れる。
- 5 スライスチーズをのせる。
- 6 こんがりと焦げ目がつくまで加熱する。
- 7 器に盛り付けパセリをふりかけたら完成。



材料

- ・ ビアードパパオリジナルシュー生地 2 個
- ・ クリームシチュー(レトルト) 1 袋
- ・ とろけるスライスチーズ 2 枚
- ・ パセリ 適量
- ・ (付け合わせ)サラダ 適量
- ・
- ・
- ・

備考

- ・ (お買い物point) 帰宅途中のビアードパパとスーパーですべての食材が揃います。
- ・ (point) 簡単なのにちょっと特別に見える料理です。



Today's menu

30代独身男性が作る
おうちモテレシピ
粉チーズ薫るビーフ
パイシチュー



作り方

- 1 ビアードパパオリジナルシュー生地の上部をカットする。
- 2 市販のビーフシチューを電子レンジで加熱する。
- 3 お皿にミックスサラダを適量乗せる。
- 4 カットしたシュー生地(下部分)を配置し温めたビーフシチューを入れる。
- 4 粉チーズをパイシチューとお皿全体に適量ふりかける。
- 5 カットしたシュー生地(上部分)を立てかける。
- 6 最後にパセリを適量散らして完成。



材料

- ・ ビアードパパオリジナルシュー生地 2 個
- ・ ビーフシチュー(レトルト) 1 袋
- ・ 粉チーズ 適量
- ・ パセリ 適量
- ・ (付け合わせ)ミックスサラダ 適量
- ・
- ・
- ・

備考

- ・ (point)おしゃれなカフェバルで出てきそうなお皿を準備する
- ・ (point)いつもは使わないエフロンを付けて調理することが最大のポイント

