

A cup of soup with a poached egg and a slice of toast with butter. The soup is in a white cup on a white saucer. The egg is poached and sits on top of the soup. The toast is on a small white plate next to the cup. The background is a red and white checkered tablecloth.

2012 November Menu

Yoko Furukawa Resipies



オニオンソースで作る、オニオングラタンとカレードレッシング

材 料	作 り 方
オニオンソース > { 玉葱 2~3玉 にんにく 1片 塩 1/2t~1t オイスターソース 1/2t オリーブオイル 2T~3T (サラダ油、バター)	~オニオンソースを作る~ 1. 玉葱、にんにくは、うす切りにする。 2. 鍋に油を入れ、にんにくを入れ、から加熱する。 3. 玉葱を入れ、炒める。 4. フタをして、しばらく加熱する。 5. 時々、フタをとり、混ぜながら炒め、再びフタをする。これをくり返す。 6. アメ色になるまで続ける。(30分~) 7. 塩、オイスターソースを加え、混ぜる。
<オニオングラタン> { オニオンソース 1/2c コンソメ(顆粒) 水 1 1/2c~ こしょう フランスパン 溶けるチーズ	~オニオングラタン~ (2~3人分の分量) 1. 鍋にオニオンソース、水を入れ、火にかける。 2. 味をみてから、コンソメを加え、調味する。 3. かつかないタイプのホイルに、スライスしたフランスパンをのせ、溶けるチーズをのせ、オーブントースターで焼く。 4. 器に盛った、あたたかいオニオンスープの上に(3)をのせ、こしょうをふる。
<オニオンソースで、カレードレッシング> <u>なにとパフリカのサラダ</u>	~オニオンソースでカレードレッシング~ 1. オニオンソースは、荒く刻み、材料を混ぜ合わせ、カレードレッシングを作る。 2. ゆでたまごは、一口大に切る。 3. パフリカは、一口大に切り、さっとゆでる。 4. (2)と(3)をボウルに入れ、ドレッシングで和える。
ドレッシング { オニオンソース 4T カレー粉 1t強 ワインビネガー 2T こしょう 砂糖 ひとつまみ オリーブオイル 1T ゆでたまご 220g 赤パフリカ 1個 黄パフリカ 1個	

パリパリ鶏肉のキムチマヨネーズソース

材 料	作 り 方
鶏もも肉 中2枚 (500gくらい) しょうゆ 1T 生薑細切 2t~3t 小麦粉 2T サラダ油 3T強 <キムチマヨネーズソース> 白菜キムチ 40g~50g B (マヨネーズ 2T 万能葱細切り 2T)	1. 鶏肉は、余分な脂肪を取り除き、厚さを均一に整えてから 2cm幅に身に切り込みを入れる。 2. ポリ袋に(1)を入れ、(A)をもみ込み、しばらく置く。 (10分くらい) 3. 別のポリ袋に小麦粉を入れ、(2)の鶏肉を移し入れ、まんべんなく粉をまぶしつける。 4. 大きめのフライパンに油を熱し(160℃~165℃) 鶏の皮の方を下にして、5分~6分焼く。 5. こんがり焼けたら返し3~4分焼く。 6. ペーパーにのせて、油を切り、食べやすい大きさに切る。 7. 細かく刻んだキムチにマヨネーズ、万能葱を加え混ぜる。 8. 皿に鶏肉を盛りつけ、上に(7)をかける。