



2015 November Menu



クリーミー 水切り豆腐のたらこソース



かぼすで大根のさっぱり和え

クリーミー水切り豆腐のたらこソース

材 料	作 り 方
絹ごし豆腐 300g たらこ 100g マヨネーズ 1T強 塩 少々 オリーブオイル 適量 焼海苔 1枚	- 豆腐は、キッチンペーパーに包み、水切りしておく。 - たらこは、皮に切り込みを入れ、スプーン等で中身を取り出す。 - マヨネーズを加え、練り混ぜる。 - ボウルに水切りした豆腐を入れ、泡立器でクリーム状にする。 - 盛りつけの器に(4)を移し、塩を振り、オリーブオイルをかける。 - 上にたらこソースを盛り、斜めに海苔をトッピングする。

かぼすで、大根のさっぱり和え

材 料	作 り 方
大根 200g 塩(大根1%) 2g 三つ葉 50g 赤大根かいわれ 15g A { かぼすの絞汁 1T めんつゆ 2T みりん 1t ごま油 少々 かぼすの皮の細切り	- 大根は、4cm長さのせん切りにし、塩を軽くもんでおく。 - 三つ葉は、4cm長さに切り、さっと湯通しする。 赤大根かいわれは、半分の長さに切る。 (A)を混ぜ合わせる。 - 大根の水気を絞り、ボウルに移す。 - 三つ葉、赤大根かいわれを混ぜ合わせる。 (A)を加え、和える。 - かぼすの皮の細切りを散らす。



皮貼りしゅうまい・皮なししゅうまい

皮貼りしょうまい・皮はししょうまい

材 料	作 り 方
(20~30個分)	
A 鶏挽肉 300g	1. 玉葱は、みじん切りにし、片栗粉をまぶし、絡めておく。
A 豚挽肉 100g	2. 長葱は、みじん切りにする。
帆立貝柱 100g	3. 貝柱は、荒めに刻む。
玉 葱 200g	4. 餃子の皮は、細切りにする。
長 葱 50g	5. ボウルに(A)と塩を入れ、練る。
卵 小1個	6. (1).(2). B. 卵を入れ、粘りが出るまで混ぜる。
B 酒 1/3T	7. 貝柱を加え、軽く混ぜる。
オイスターソース 1T	8. (7)を半分に分ける。
醤油 2t	9. 皮貼り：団子状に丸め、皮の細切りを貼りつける。
B ごま油 1T	10. 皮はし：団子状に丸め、茶こしで、片栗粉を上からふりかける。
塩 少々	11. クッキングシートを敷いた蒸し器に、白菜を敷き、上に並べる。
こしょう 少々	12分、強火で蒸す。
生姜の絞り汁 1t~2t	12. お好みで、酢醤油、からしをいただく。
片栗粉 3T	
餃子の皮 15~16枚	
白 菜 3枚	
片栗粉 適量	
(皮はしにまぶす)	
酢醤油、	
からし	