

平成19年 2月10日



牡蠣と蕪のシチュー

玉ねぎみじん切りと牡蠣を炒めて牡蠣だけ取り出す。炒めた玉ねぎに1口大に切った人参,蕪をひたひたの水でやわらかくなるまで煮る。ホワイトソースを作って牡蠣と鍋に戻す。上に茹でた蕪の葉を散らす



フォカッチャ

村上祥子さんの「45分で作るパン」を参考にして作りました
バターをオリーブオイルに変えて、上に黒オリーブとディールをちらす。

