

男の料理② 4人分

菊華しゅうまい

海老120g 荒く切る、ひき肉180g 長ネギ1本 卵1個 生姜1かけみじん切り片栗粉大2 をよく練って16個に 分ける。皮用に卵1.5個を薄焼きにして千切りにし半分の6個の周りに漬ける。あと8個分はしゅうまいの皮1袋弱 (多い方が花らしくなるので)千切りにして周りにつけて、蒸し器に キャベツを敷いて、中火の強めで8分蒸す。



胡瓜とタコのキムマヨ和え

キュウリ2本は乱切りして塩でもんで水気を切る。刺身用タコ130g 亂切り マヨネース大3 キムチの素大1 あえる。



なすのナルム

ナス4本表面を竹串などで穴をあける。2本ずつラップして レンジ(600w)3分粗熱が取れたら縦に裂く。ごま油・酢小1 醤油小1/2 白炒りごま大1 一味で和える



トマトのカレーマリネ

ミニトマトの底に切れ目を入れてさっと 热湯に通して皮をむく。熱いうちに カレー粉・砂糖小1 ワインビネガー オリーブオイル小2 にからませる。 2時間くらいいたつと美味しくなっている。



サウスポーのWさん、 周りで見ていると危なっかしく見えるのだが 小気味いい包丁音 慣れているらしく、関心、関心。 奥方様が偉いのかも

