

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
 乱切り マヨネース大3 キムチの素大1であえる。



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
 熱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時間くらいたつと美味くなっている。



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

