



1月



白菜と油あげの煮浸し

(材料(2人分))

- 白菜 3枚
- 油あげ 半分~1枚
- ☆水 120ml
- ☆しょうゆ 大1
- ☆みりん 小2
- ☆酒 小2
- ☆さとう 小1
- ☆ほんじし 小1

- ① 白菜はざくざく切り。油あげは2cm幅に切る
- ② お鍋に☆と①を入れ、フタをして煮たらできあがり。



じゃが芋チーズガレット

(材料(2人分))

- じゃが芋 3コ
- ベーコン 50g
- とろけるチーズ 70g
- サラダ油 大2
- こしょう 少々

- ① じゃが芋はよく洗い、皮ごと細めのせん切り。ベーコンもせん切り。
- ② ボウルに入れ、こしょうを加えて混ぜる。
- ③ フライパンにサラダ油を熱し、中火にして②の半量入れる。
- ④ とろけるチーズを中央にのせ、残りをチーズも覆うようにのせ、フライ返しで押しさえる。
- ⑤ フタをして弱火にし、焼き色がついたら裏返して再び押しさえて、フタをして火が通れば完成。

