



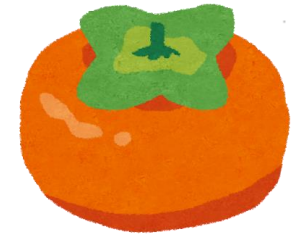
1月



柿なます

(材料 3~4人分)

- 柿 1コ
- 大根 6cm輪切り
- 塩 少々
- ☆砂糖 大2~3
- ☆酢 大2~3



by cookpad.

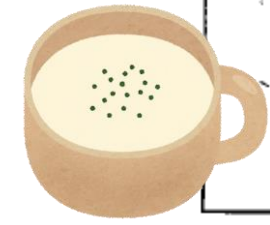
- ① 柿は皮をまいて半分にし、2mm幅の厚さにスライスする。
- ② 大根は皮をまいて2mm幅のせん切りにする。切った大根をボウルに入れ塩少々をふって塩もみし、でてきた水分は手で軽くしぼる。
- ③ 別のボウルに☆を合わせておく。そこへ①と②を入れ、混ぜ合わせ、15~30分程おいて味をなじませたら完成。

かぼちゃのポタージュ

(材料 4人分)

- かぼちゃ 1/4コ
- 牛乳 400ml
- 生クリーム 30ml
- コンソメ 小1
- 塩 小1
- コショウ 少々
- クルトン
- パセリ

- ① かぼちゃはカットし、耐熱皿に入れ、ラップをし、やわらかくする。粗熱が取れたら皮をむく。
- ② 牛乳、生クリームとコンソメ①と一緒にミキサーにかける。(入らなければ何度かに分ける)
- ③ 小鍋に移し、温めて、塩、コショウで味をととのえる。
- ④ 器に盛って、クルトン、パセリを散らせば完成。



by cookpad

