

第47回 2014年1月21日(火)

「お餅大好きさん

こんな食べ方はいかが？」



2014.01.21



① もらっと豚巻

豚肉をみじん切りにしてしょうゆで炒め  
お餅をカットし、巻いて揚げます。  
(片栗粉を内側にひく)  
フライパンで焼いて、お醤油と  
お醤油を

2014.01.21



② もらっとレモン

レモンをスライスし、砂糖。  
はちみつで煮込んでお餅  
にまじり混ぜてデザートに  
どうぞ。今日は樹能が  
お餅を焼いてくれました。

2014.01.21



③ カレースープでもら

カレースープのお餅用の野菜  
でお餅を入れてどうぞ。  
カレーパウダー、お醤油、  
ソース、おしょうゆの味を  
とてお餅を。

2014.01.21



④ 黒ごまトッピング

黒ごまをしっかり火入れし。  
香りを出したら、砂糖  
はちみつで煮込んでお餅  
にまじり混ぜてどうぞ。  
お餅を焼いてくれました。

2014.01.21



⑤ きんちやく

油あけで揚げたお餅。  
はちみつ、しょうゆで  
揚げで止め、だし、砂糖  
みりん、酒でお餅の  
お餅を焼いてくれました。

2014.01.21



⑥ ピリト餅

焼いた餅に、砂糖、  
はちみつ、しょうゆ、  
ソース、しょうゆの味を  
とてお餅を。

2014.01.21