

おかず生姜入りつくねもち

材料(4人分)

- 白玉粉……………50g
 水……………大さじ3
 鶏ひき肉……………200g
 A 砂糖……………小さじ1
 白だし……………小さじ1
 ぶっかけおかず生姜……………大さじ3
 だし汁……………2カップ
 砂糖……………大さじ1
 B 醤油……………大さじ1
 水溶き片栗粉……………適量

作り方

- 1 ボウルに白玉粉・水を入れ、だんご状にする。
- 2 1に鶏ひき肉・A・ぶっかけおかず生姜を入れて、よく混ぜる。
- 3 鍋にだし汁と砂糖を入れ、2をスプーンを使い、平につぶしながら入れ、5分煮る。鍋からボウルに移し、味を馴染ませる。
- 4 おたま2杯分の煮汁を鍋に入れ、Bを入れ加熱し、あんをつくる。



山椒ごぼうまぜご飯

材料(4人分)

- 白米……………2合
 食酢……………大さじ3
 砂糖……………大さじ1と1/3
 塩……………小さじ1
 山椒入りおかずごぼう……………1袋
 卵……………2個
 白だし……………小さじ2
 油……………適量

作り方

- 1 食酢・砂糖・塩で合わせ酢をつくる。
- 2 卵に白だしを入れ、フライパンで薄く焼き、細切りにする。
- 3 炊けたご飯に1と山椒入りおかずごぼうを入れて、よく混ぜ、2を加えてさらに混ぜ合わせる。



おかず生姜入りコロッケ

材料(4人分)

- じゃがいも(中くらい) ……3個
 A 砂糖……………小さじ1
 マヨネーズ……………大さじ1
 塩・胡椒……………少々
 ぶっかけおかず生姜……………大さじ3
 とろけるチーズ……………2枚
 小麦粉……………適量
 卵……………1個
 パン粉……………適量
 油……………適量

作り方

- 1 じゃがいもを茹で、皮をむき、冷めないうちにつぶす。
- 2 1にA・ぶっかけおかず生姜を入れて、よく混ぜる。さらにチーズを加え、よく混ぜる。
- 3 まとまりがでてきたら、8等分にして丸める。
- 4 小麦粉・卵・パン粉の順に衣をつけ、中温でキツネ色になるまで揚げる。



自家製ピクルス

材料(4人分)

- きゅうり……………1本
 にんじん……………1 / 2本
 プチトマト……………8個
 パプリカ(黄)……………半分
 みょうが……………2個
 A 食酢……………200cc
 水……………400cc
 砂糖……………70g
 塩……………大さじ1
 粒こしょう……………10粒
 ローリエ……………2枚
 唐辛子……………1本

作り方

- 1 ボウルにAを入れ、混ぜ合わせて漬け液をつくる。
- 2 1きゅうり・にんじん・パプリカを食べやすい大きさに切り、みょうがは縦に二等分する。
- 3 容器にカットした野菜・粒胡椒・ローリエ・唐辛子・漬け液を入れる。★2日後から食べられます。

