

### 🌿 白蒸しのあんかけ

白蒸しは小鉢などに白子、もち米を入れてラップをして、もち米が柔らかくなるまで軽くチンしてください。もしくは画像のようにフライパンなどに小鉢を入れて半分の水位までお水を張って、蒸気が立ったら10分ほど蒸してください。（※写真①）

小袋をよく降り（※写真②）、お鍋に移してとろみがつくまでよくよく混ぜながら加熱してください（※写真③）。とろりとしたらもち米の上にかけてください。

賞味期限) 12月19日要冷蔵。



### 🌿 鯖の味噌煮

湯煎にかけるか、ラップをして電子レンジにかけてください。

賞味期限) 12月19日 要冷蔵。

### 🌿 丸大根とお揚げさんのたいたん

京都の冬の風物詩のひとつ、大根炊きです。

湯煎にかけるか、ラップをして電子レンジにかけてください。

賞味期限) 12月19日 要冷蔵。

### 🌿 ひろうす

ひろうすは揚げても、揚げ焼きでも、焼きでも美味しいです。画像のようにお玉か手ですくって（※写真①）4分ほどからりと加熱してください。ゆるくて驚かれるかと思いますが、散らないので大丈夫です。熱々をどうぞお召し上がりください。

賞味期限) 12月19日要冷蔵。



### 🌿 赤ワインシチュー

湯煎にかけるか、ラップをして電子レンジにかけてください。

極限まで煮詰めてみましたができたら湯煎にかけてもらった方が水分が保てます。チンでもいいですが、少し水分がなくなるかと思いますが、薄くスライスしたバゲットに乗せても美味しいです。

お酒が苦手な方は少し、より加熱してからお召し上がりになることをお勧めします。

賞味期限) 12月20日要冷蔵。

●中身のご確認をお願いいたします。



～五感食楽の手作りお惣菜をご注文くださった方へ～

●五感食楽の紹興酒唐揚げ



すでにお味と衣は付いてます。冷蔵庫から出して30分ほど常温に置いて冷えをとってからお使いください。フライパンに多めの油を注いで揚げ焼きで良いかと思えます。油を使うことがお苦手でなければたっぷりご用意して揚げてください。3分、3分を目安に、全面こんがり良い色になれば引き上げどきです。

火が入りやすいようにそぎ切りにしていますので、表面がかりりとしたら完成です。

生のお肉ですので、必ずお受取日に調理してください。

●野菜たっぷり季節の食べるスープ



今月は、聖護院かぶら、カリフラワー、じゃがいもです。

まるで温かなサラダを食べているような感覚。

温めてお召し上がりください。

- ・お受取日から冷蔵2日
- ・冷凍で1ヶ月保存可

