

～五感食楽手作りのちょこちょこ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います。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。表面がから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。

●弥生の五色おでん



大根、卵、つくね、蒟蒻、海老芋、原木椎茸のおでんです。お鍋に移して加熱するか、湯煎してお召し上がりください。

●ドレッシング

人参ドレッシング



生トマトドレッシング



フレッシュな野菜で作ったドレッシングです。生野菜だけでなく、フライや海鮮などにも合います。要冷蔵で2ヶ月ほど日持ちしますが、開封後はお早めにお召し上がりください。

●ふきのとう味噌



京丹波町の自然の中で育ったふきのとうと善光寺味噌で作りました。

ご飯、焼いた厚揚げ、冷奴、焼き魚などにたっぷり塗ってお召し上がりください。もちろんそのまま、お酒のアテにも。

要冷蔵。開封後はお早めにお召し上がりください。

●青キャビア



山椒の青々とした色を損なわないように気をつけながら天然海塩と日本酒で静かに煮詰めました。
まずは白ごはんパラリとかけてお召し上がりください。
茹でたパスタ、冷奴、焼いた鶏肉などにもどうぞ。
要冷蔵。長期保存される場合は冷凍保存なさってください。

●酵素たっぷりお漬物の切り込み和え



季節の古漬けを刻んで、和え物仕立てにしました。
今月は、京かんざし（金時人参）、芽キャベツ、きゅうり、菜の花です。
白ごはんにも、冷酒にも合います。

いつもありがとうございます。

