

2019年11月11日(月) 作って食べよう会

メニュー 豚汁 栗おこわ 浅漬け みかん

4人分レシピ

豚汁 材料 大根1/3本 人参 1/2本 ごぼう1本 こんにゃく一枚 里芋5個 ねぎ1本
えのき1袋 しいたけ1パック 油少々 料理酒少々 しょう油 味噌 大さじ5杯
水 塩少々 顆粒だし少々

栗おこわ

もち米 2合 うるち米1合 塩少々 出汁少々

浅漬け

白菜4枚 人参1/3本 とろろ昆布少し 塩・醤油少々

作り方

ごぼうを笹切りにして水に浸しアクを抜く。大根、人参をいちょう切りにする。

豚肉を小さく切る。里芋の皮をむき、一口大に切る。

しいたけ、エノキを切る。

鍋に油を入れて、熱してから豚肉とごぼうを入れ炒める。他の具材も入れて炒める。

水または沸かしておいたお湯入れて20分程煮る。その時、出汁、料理酒を入れる。

最後に、味噌、醤油を入れ、ネギの小口切りを乗せて完成する。好みでかける。

栗おこわ

もち米を研いで水に3時間浸けておく。白米2合も研いで 栗と調味料を入れて炊く。

栗は予め茹でておく。(水2リットル 塩小さじ1) アクを抜くので、茹でてから冷めるまで置く。

皮をむく。(最初に鬼皮 茶色い固い皮をむいてから渋皮をむく)

炊飯器で約60分。炊いてから少し蒸らし、好みでごま塩をかけて頂く。

漬物(白菜の浅漬け)

白菜 人参(細切り)とろろ昆布 塩少々で揉み漬ける。一晩おくと味がしみる。

果物 みかん



8人分のお鍋です。

炊飯器で美味しく炊けました。





「作って、食べよう会」感想

2019年11月11日

- ・栗おこわも豚汁もおいしかった。豚汁に入っていたしいたけは、普段苦手なのですが、この豚汁に入っていたものはおいしく食べられました。
しいたけって本来、こういう味なのですね。(T)
- ・自分の役割がわりと少なかったが、楽しく出来て良かった。
ネギのみじん切りが楽しく出来た。(E.Y)
- ・豚汁：だしが具材とマッチしてとてもおいしかったです。栗おこわ：栗が季節・旬なので、嬉しかったです。
(T.N)
- ・栗おこわは栗が大きくてホクホクして美味しかった。前日からの準備ありがとうございました。豚汁は具沢山で、特に里芋がおいしかった。体が温まります。
漬物は、白菜と人参ととろろこんぶのバランスが良くておいしかったです。(H.M)
- ・栗ごはん、栗ほくほくしててごはんももちりしていておいしかったです。
豚汁、味も良く具沢山で汁もしっかり入っていておいしかったです。
- ・ボリューム満点！おいしかったです。(K.A)
- ・皆で作って美味しく出来ました。季節の野菜も沢山入っていて、栗も食べられて良かったです。
皆さんでおしゃべりしながら頂くのも楽しかったです。ありがとうございました。(O)

来月もお楽しみに。