

じゃが芋冷製スープ

調味料：	じゃが芋		3～4個
	玉葱		大1個
	スープの素		大さじ1
	生クリーム		150cc
	牛乳		150cc
	塩		少々
	コショウ		少々



作り方：

- ① フライパンで、じゃが芋・玉葱を炒める。【写真6】
- ② 鍋に1ℓの水を沸騰させ、①を加え、スープの素を入れる。【写真7】
- ③ 塩で味を整える。
- ④ 粗熱をとり、ミキサーにかける。【写真8】
- ⑤ 牛乳・生クリームを加え、冷蔵庫でしっかり冷やす。【写真9】



【写真6】



【写真7】



【写真8】



【写真9】

胡瓜昆布漬け

材 料：	胡瓜		5本
	昆布（納豆昆布）		30g
	（だし昆布）		小3枚
調味料：	濃口醤油		200cc
	酢		200cc
	砂糖		1カップ
	鷹の爪		5～6本



作り方：

- ① 胡瓜を塩で板ズリする。【写真10】
- ② たっぶりのお湯で、胡瓜をさっと茹でる。（色が鮮やかになる）
- ③ 胡瓜を蛇腹切りにする。【写真11】
- ④ 調味料に漬け、冷やす。【写真12】



【写真10】



【写真11】



【写真12】