

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、冷蔵庫でしっかりと冷やす。【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

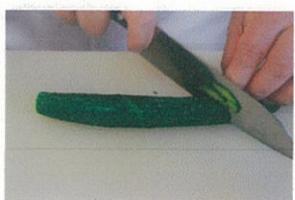


作り方：

- ① 胡瓜を塩で板ズリする。【写真10】
- ② たっぷりのお湯で、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】