



村で購入できる食材を使って旬で手軽な料理を紹介するよ!



新じゃがロール コロッセ風



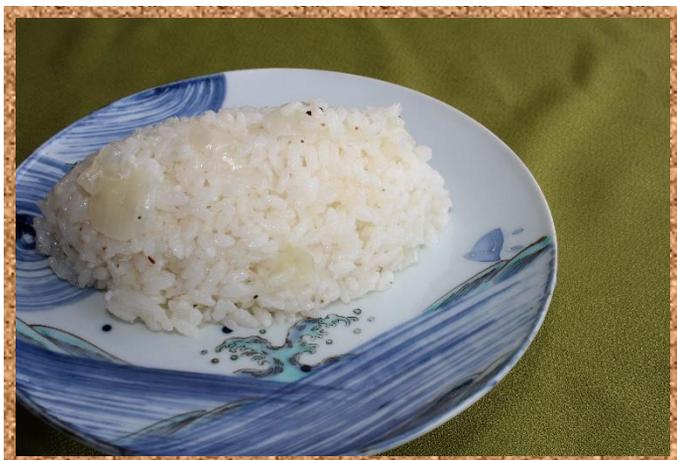
材料 (2人分)

新じゃがいも (中)	2個
卵	1個
ウインナー	2本
油揚げ	2枚
塩コショウ	少々
マヨネーズ	大さじ2~3
小麦粉	大さじ2
水	少々

作り方

1. 適当に切ったじゃがいもを鍋に入れ、水を加えてゆでる。竹串がスッと通る位ゆでたらゆで汁を捨て、火にかけて水分を飛ばした後、粗目につぶす。
2. ゆで卵を作り、こちらも粗目につぶす。
3. ウインナーは、ゆでて適当に切る。
4. 1~3に①を加えて全体をよく和える。(ここで、カレー粉を入れても美味しくいただけます。)
5. 油揚げは、長辺を残して3辺に切り込みを入れ、1枚に開く。表面を上にしてザルに広げて熱湯をかけ、油抜きする。
6. 5の表面を上にして広げ、4を手前に置き、芯にしてしっかり巻いたら楊枝でとめる。この時、餃子の皮を巻く要領で縁に②を付けると型崩れしない。
7. 油を多めに(大さじ2~3)引いたフライパンで6を焼き目がつくまで転がし、食べやすい大きさに切れば出来上がり!!

新玉ごはん



材料 (2人分)

新玉ねぎ (中)	1個
お米	2合
バター	大さじ1
塩コショウ	少々

作り方

1. お米を研いだら、ざく切りにした玉ねぎ、バター、塩コショウと一緒に炊き込む。※水の分量は通常どおり。
2. 炊いたらよく混ぜて、出来上がり!!



村で購入できる食材を使って
旬で手軽な料理を紹介するよ!



野菜の甘酢和え



材料 (2人分)

キャベツ	葉 6 枚
人参	1 ~ 2 cm
紫玉ねぎ	1/4 個
大根	2 cm
焼のり	1 枚
塩	大さじ 1 ~ 2
酢	大さじ 3
Ⓐ 砂糖	大さじ 1
水	大さじ 1

作り方

1. キャベツ、人参、大根を千切りにし、紫玉ねぎはスライスする。
2. 1を塩もみして、Ⓐで混ぜ合わせる。
3. お皿に盛り付け、焼のりをちらして出来上がり!!