



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!



広報紹介レシピ



クリスマス風ごはん

材料（2人分）

生しいたけ	6枚
たまねぎ	小1/8個
鶏ひき肉	100g
紅大根	1cm
ブロッコリー	小1/2
りんご	小1/2
温泉卵	1個
お米	2合
山芋	少々
<調味料>	
塩	少々
こしょう	少々
A 油	少々
酢	少々
つぶマスタード	少々
小麦粉	少々
酒	大1

作り方

1. お米にいちよう切りした紅大根を入れて炊く。
2. ブロッコリーは子房にして塩ゆでする。
3. りんごは飾り用にむく。
4. しいたけはじくを取り、小麦粉をふりかけておく。
5. 鶏ひき肉に塩、こしょうをし、すった山芋を入れてよ
くった後、4にこんもり乗せる。
6. 油をひき、5を肉の方から中火で3分焼く。
7. 酒を入れ、返した後ふたをして弱火で3分焼く。
8. 皿の回りにブロッコリーとりんごを交互に乗せる。
9. 中心にごはんを乗せ、ごはんの上に7を乗せる。
10. 温泉卵をよくといてAを入れ、よくまぜる。
11. 9に10をのせたら、できあがり。