

OUR FAVORITE RECIPE

部屋と台所と料理。

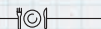
僕らの好きな部屋には美味しい料理が必要だ！

人気の料理人達がおすすめる

手軽に作れる美味なレシピ。



アサリのトマトソース



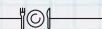
〔材料〕(4人分)

豚肉	300g	オリーブ油	……大さじ1
あさり	250g	酒	……50cc
トマト缶	1缶	だし	……120cc
パプリカ	1/2個	味噌	……大さじ1
にんにく	1片	塩	……適量
ローリエ	1枚		

- ① フライパンにオリーブ油をしき、にんにくを弱火で炒め、じっくりと香りを出す
- ② にんにくが少し色づき、香りが出てきたらアサリを加えて、中火でさっと炒め、酒を加えて蓋をして蒸し焼きにする
- ③ アサリが開いてきたら、だしとローリエ、ミキサーにかけたトマト缶とパプリカを加えて弱火で軽く煮込む
- ④ 水分があまり飛ばないように気をつけながら、塩と味噌で味を整える。
- ⑤ 塩・こしょう(分量外)した豚肉をソテーし、④を合わせて出来上がり！



じゃがいもセロリの 白味噌マリネ



〔材料〕

A		はちみつ	20g
白味噌	100g	お酢	30cc
塩	10g	オリーブ油	大さじ1
きび砂糖	10g	黒胡椒	適量
B		セロリ	1本
じゃがいも	200g	オリーブ油	大さじ2

- ① ボウルにAの調味料を加えて、合わせる
- ② Bのじゃが芋を1cm幅に切って蒸す
- ③ セロリを5mm程の厚さにスライスする
- ④ フライパンにBのオリーブ油をしき、中火で②のじゃが芋を炒め、焼き色がついてきたらセロリを加えてさっと炒める。
- ⑤ 新しいボウルに④を入れて、①の白味噌マリネドをお好みの量合わせる



COOKING

〔くらしとごはんリクル〕

櫻井啓太さん・明日香さん

西条ののどかな田園の中に佇む「くらしとごはんリクル」の店主。地元食材にこだわり、伝統や文化を大切にしたい手づくりごはんをずっと一息つける。

