

お粥のトッピングレシピ

トッピング

- A 長いも2cm長さ、青のり、塩
- B タラ2分の1切れ、塩、酒、梅干し2分の1個
- C 長ネギ2分の1本、みそ大さじ2、ごま油
- D キュウリ4分の1本、塩、しょうゆ、すりごま、ごま油
- E うずら卵(水煮)3個、しょうゆ、酒、※五香粉

作り方

- A トッピングを用意します。長いもは皮をむき、厚手のビニールか、さらし布巾につつま、すりこぎ棒などでたたきます。器に入れ、青海苔、塩で味付けをします。
- B タラは塩、酒をふって、アルミホイルで包み、魚焼きグリル(またはオーブントースター)で8~10分焼きます。火が通ったことを確認してから、骨、皮を外し、粗くほぐし、たたいた梅干しで和えます。
- C 長ネギはみじん切りにします。小鍋に油を熱し、長ネギを炒め、みそを加え、焦がさないように練ります。ネギの水分をとばし、ぽってりとした練りみそに仕上げ、火からおろします。
- D キュウリはいちょう切りにして、塩少々をふり、しんなりさせます。味を見て、しょうゆ、ごま油、すりごまで和えます。
- E 小鍋にうずらの卵、しょうゆ、酒、五香粉少々を入れ、卵をからめるように煮ます。

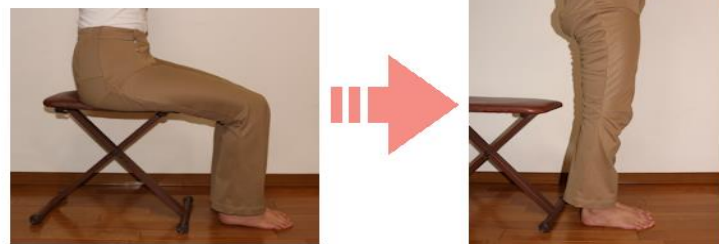


ザ・ラックス



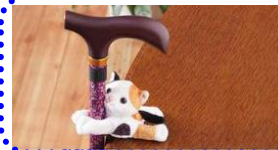
¥19,800
(税込)

シルエットの乱れはありますが立つこと、歩くこと可能です。



車いす利用の方へ！
すれない。食い込まない。
体を締め付けない。スラックス！

おでかけ マスコット



机などに、立てかけた時の転倒防止。。。目印としても！



おなかの下に滑り止め付。

通常

¥1,071円 → 12月まで ¥800円



柴犬



プードル



三毛猫



サバトラ猫



ピクルス