

きらきら通信 - 冬号 -

住まいのことなら
LIXILリフォームショップ
LTS 星ヶ丘店

令和2年1月20日発行

こんにちは。年も明け、ますます寒さが強まってまいりましたね。皆様におかれましては如何お過ごしでしょうか？

例年よりは暖かいとはいえ、毎年の事ながらインフルエンザが流行っていますので、夏に限らず冬も適度に水分補給や運動を行うなど、どうかご自愛くださいませ。さて、今年子年は十二支の一番初めにあたるため、運氣や物事のサイクルが一巡し、新しく始まる年になると言われています。さらに、干支の「庚子(かのえね)」は変化の多い年になるようなので、これにあやかっただけで迷っていた事を決断したり、新たな自分を探求してみるのも素敵ですね！
それでは、本年もどうぞ宜しくお願いいたします。



かんたんレシピ

里芋とねぎの餅グラタン〜柚子胡椒風味〜

余ったお餅をリメイク！ホクホクの里芋とトロッと甘いネギに柚子胡椒のアクセントを効かせた、あったかメニューです♪

材料

(2〜3人分)

- 餅…3個、
- ネギ…1本
- ベーコン…50g
- 舞茸…1パック
- 里芋(水煮)…200g
- バター…20g
- 小麦粉…大きじ1と1/2
- 豆乳…200ml
- 柚子胡椒…小さじ1
- 粉チーズ…小さじ1
- 塩・胡椒…適量

料理研究家 尾田衣子さん監修
料理教室「アシェットドキヌ」主宰。
ル・コルドンブルー東京ほかで料理を学び
独立。身近な食材で手軽に作れる料理に
定評がある。 <http://ryo-ri.net/>

① 餅を4等分にし、トースターで焼いたら耐熱皿に並べる。

② 2センチ幅に切ったネギを焼き、焼き色がついたらバターを加えて短冊切りのベーコン、舞茸、水煮した里芋を入れて炒め小麦粉を加えてさらに炒める。

③ ②に豆乳を注ぎ、弱火にかけながらとろみがつくまで混ぜ、柚子胡椒、塩、胡椒で味を整える。

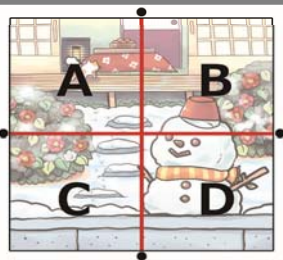
④ ①に③を注ぎ、粉チーズをふってトースターで15分焼く。



間違いさがし

左右のイラストで違う箇所が5つあります。

左の表から間違いの多いエリアをアルファベットでお答えください♪



答えは
LIXILリフォームショップ
星ヶ丘店のブログで公開！

lixil-rs-hoshigaoka.com

