

お料理のレシピ、こだわりポイント

げんちゃん

●ネギみそ

【材料】

- ・長ネギの白い部分(みじん切り) 60g
- ・CO・OP 国産素材の長期熟成生みそ 大さじ1
- ・酒 小さじ 1 ・みりん 小さじ 1 ・砂糖 小さじ 1/2
- ・しょうゆ 少々(小さじ1/5程度) ・ごま油 小さじ1

【作り方】

1. フライパンにごま油を熱し、みじん切りにしたネギを中火で2~3分炒める。
2. 1にみそ、酒、みりん、砂糖しょうゆを加え、よく混ぜ合わせて火を止める。

●れんこんのネギみそはさみ焼き

【材料】

- ・れんこん 100g(3~5ミリほどの厚さで8枚にスライス) ・バター 10g

【作り方】

1. 熱したフライパンにバターを入れ溶かし、れんこんの両面を焼く
(薄く焦げ目がつく程度)
2. 火を止め、れんこんを皿に4枚のせ、その上にスプーンなどでネギみそをのせる。
3. 残りの4枚をそれぞれ上に重ねて少し押さえつける。