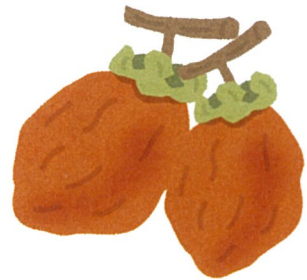


ほしがき まき  
干柿のロール巻



《材料》

- ・干し柿 10個
- ・レーズンアンドバター 1パック
- ・ゆずの皮 25g



《作り方》

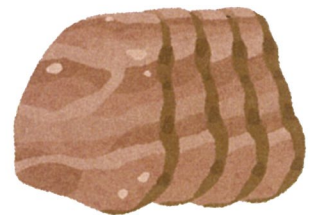
- (1) 干し柿は秋のうちに干しておく。すのこにラップを敷き、干し柿をすりつぶしてのぼす。
- (2) レーズンアンドバターを1/4に切り、すいた干し柿に入れる。ゆずの干切りを入れる。
- (3) すのこを巻き、冷蔵庫で冷やして保存する。食べやすい大きさに切ったら完成♪

とり  
鶏チャーシュー



《材料》

- ・鶏胸肉 1枚～2枚
- ・水 100～150cc
- ・醤油 150cc
- ・みりん 100g
- ・砂糖 大さじ4  
(甘めが好きな方は大さじ5)
- ・酢 大さじ1/2
- ・炭酸水やコーラ あればひと回し
- ・ねぎ 適量
- ・生姜(スライス) 適量



《作り方》

- (1) 鶏胸肉以外の材料を鍋に入れる。
- (2) (1) が沸騰したら、鶏胸肉を入れ、肉の周りが白くなったら火を止め、蓋をして冷めるまで待つ。
- (3) スライスして完成♪

★炭酸水やコーラを入れる場合は、鶏胸肉を入れる前に入れると、柔らかくなります！