

# あうち de 井ぼり cafe 食展



## トッピングのつくりかた

今回の井ぼりを飾ってくれたトッピング、つけ合わせサラダにも大活躍してくれませよ

## レンジンチップの作り方

- ① まずレンコンの皮をむき 3mmにスライスし
- ② 水にさらす。その後水気を切って180℃の油で素揚げとする。
- ③ はじめのふくびく泡が出るがこの泡が全く出なくなれば油から引き上げ塩をひいて完成 (保存容器で2weekほどももちます)



## かんたん! 入れっぱなし 温泉卵の作り方



しっかり卵がつかると金高に水を入れる沸騰したら火から下ろし卵を入れあとは冷めるまでつけておけば完成!

## Recipe: 井ぼりのおともにもう1品♪

### さつまいもと大根のお味噌汁

#### 材料 (4人分)

- ・水 ... 600ml
- ・あじ、かつおぶし、にぼし、こんぶをフードプロセッサで粉末にしたものを使用 ... 減らさず (お好みのだしをご使用下さい)

#### (具材)

- ・さつまいも ... 1/2本 (いろいろ切)
- ・大根 ... 50g (いろいろ切)
- ・白ねぎ ... 30g (小口切)
- ・油あげ ... 1/2枚
- ・みそ ... 60g
- ・青ねぎ ... 適量



#### 作り方

- ① さつまいもは切った水にさらしておく。他の具材を切る。
- ② 鍋に水、だしパックを入れ、さつまいも、大根を入れ火にかき沸騰したらだしパックを取り出し、具がやわらかくなるまで煮たら白ねぎと油あげを加え1煮たちし、火を止めみそを加えたら弱火で1~2分加熱し完成!



satsumaimo & daikon miso soup sakae's ouchi cafe