



ariさん

県内在住。フードバイザーとして料理教室を開くなど幅広く活躍。「家ごはん」から「おもてなしごはん」まで幅広い食シーンを提案してくれます。

ariさんちの台所

Supported by Francfranc イオンモール宮崎店

—かんしょ—



1人前：約365kcal

ひんやりかんしょのレモン煮

●材料 (2人分)

かんしょ……………300g	砂糖……………大2
固形コンソメ……………1個	レモン汁……………大3
塩……………小1	バター……………20g

●作り方

- ①かんしょは食べやすい大きさに切って小さめの鍋にいれ、ひたひたの水と固形コンソメを加えて火にかけます。
- ②沸騰してきたら火を弱めて塩と砂糖を加えてかんしょに火が通るまで5分ほど煮ます。
- ③火を止めてバターとレモン汁をくわえたら粗熱を取って冷蔵庫で冷たく冷やしてできあがり。

※煮崩れしやすいので加熱しすぎに注意してください。

シンプル仕上げのブルマスシリーズ。アラベスク調のデザインがアクセントになっています。アート性が高く、テーブルを彩るアイテムです。この中からいずれかの商品をプレゼント致します！※詳しくは裏表紙をご覧ください。



Franc franc
プレゼント