

あのお店の人気メニューをおうちでも! おつまみチャレンジ!!



忙しいあまり、自宅で料理をする機会が減ってしまったCMCの安念まりやさん。お気に入りのあのお店で、いつも食べているおつまみをちょっとアレンジ。実際に自宅で作ってみました。そのお味はいかに!

CMC 安念まりや
得意料理はギョーザ

手間はかかるが定番メニュー 牛モツ煮込み



材料(4人前)

- 下処理した牛モツ … 150g(ゆでた後の分量)
(長ネギ 1本、ショウガ 1かけ)
- ショウガ … 1かけ
- ニンジン … 1/2本
- ネギ(白い部分) … 10cm
- ネギ(青い部分) … 1本
- ダイコン … 1/4本(200g)
- こんにゃく … 1/2枚
- みそ … 大さじ2

調味料

- 酒 … 大さじ1
- 砂糖 … 大さじ1
- しょうゆ … 大さじ1
- 水 … 500cc
- 七味唐辛子 … 適量

- 鍋に長ネギと輪切りにしたショウガを入れてお湯を沸かす。
- 牛モツを入れ、沸騰した状態で3~4分程度煮て、ザルに上げる。
- 冷水で水を変えながら2、3回もみ洗いをして牛モツのぬめりを取る。
- ダイコン、ニンジンはいちょう切り、こんにゃくは食べやすい大きさに切る。ショウガは薄切りにする。ネギ(白い部分)はみじん切りにする。
- 鍋にこんにゃく、水を入れて中火で熱し、煮立ったら、水気を切る。
- 牛モツ、こんにゃく、ダイコン、ニンジン、調味料を入れて、沸騰したら弱火にし、20分煮る。
- みそを溶きながら加えて弱火で10分煮る。器に盛り、お好みでネギ(青い部分)をちらし、七味唐辛子でどうぞ。

お手軽けどお酒が進む 牛肉とゴボウのしぐれ煮



材料(1皿分)

- サラダ油 … 大さじ1/2
- 牛肉 … 150g
- ゴボウ … 1/2本
- ネギ … 少々

合わせ調味料

- 砂糖 … 小さじ2
- 水 … 150cc
- しょうゆ … 大さじ2
- 和風顆粒だし … 小さじ1
- ショウガ … 1かけ
- 酒 … 大さじ1
- みりん … 大さじ2

- ゴボウは皮をむき、斜めに薄切りにし水にさらしてから水気を切る。ショウガは皮をむき千切りにする。
- フライパンに油をひき、牛肉を炒め色が変わったらゴボウを入れさらに炒める。
- 合わせ調味料を加え、煮立ったらふたをし弱火で15分程度煮る。水分が残っていたら火を強めて汁気を飛ばす。器に盛り、お好みでネギをちらして完成。

パプリカ人気にあやかって ソーセージとパプリカのカラフル炒め



材料(1皿分)

- 魚肉ソーセージ … 4本
- 赤(黄)パプリカ … 1/2個
- ピーマン … 1個
- オリーブオイル … 小さじ2
- コンソメ … 少々
- 塩・こしょう … 少々
- パセリ … 少々

- ソーセージは斜めに切る。赤(黄)パプリカ、ピーマンは食べやすい大きさに切る。
- フライパンにオリーブオイルを入れて熱し、1を加えて中までしんなりするまで炒め、コンソメ、塩・こしょうを加えて全体に味をなじませる。器に盛り、お好みでパセリをのせたら完成。

ほかにこんなものも作ってみました!!



キャベツの
塩こんぶ和え



味玉



なす味噌



揚げ納豆



チーズちくわの
甘辛焼き

あっ! 大好きなギョーザを
作るの忘れちゃった!
いろいろチャレンジしてみたけど、
やっぱりお店の料理が一番よ
さあ、今日は会社の仲間と
どこに行こうかな...

