

アフターケアひかり にて

卒業生食事会をしました！

Hさんリクエストの”いなり寿司”を中心に、かぼちゃのそぼろ煮、小松菜の煮びたし、卵豆腐のお吸い物を作りました。

参加者：8名



硬いかぼちゃを切るのは“大変”です。レンジで少し“チン”するとやりやすいです



出来上がり！



新ショウガとごまのいなり寿司

五目寿司のいなりさん♪



写真に撮るのを忘れてしまって残念でしたが、いなり寿司を油揚げに包むのが結構難しかったです。それでも、何とか2種類のいなり寿司を作る事が出来ました。かぼちゃのそぼろ煮も美味しく出来ました。

そして、後日談。Hさんは早速自宅でも紅ショウガ、ごま、そこにシソも加えていなり寿司を作ったそうです。そして、「余った紅ショウガを使ったレシピを教えてください。」との問い合わせも。幾つかお伝えしましたが、うまいっただでしょうか？また、聞いてみようと思います。