

余談～こちらの食材でおせち料理

講師： 湊 敏文 氏

□ 栗きんとん

サツマイモだけではなく、パースニップも加えてみては。
芋きんとんは以前の料理教室(2020年12月)でご紹介いたしました。

□ 昆布巻き

タラの燻製を使って作ると、味はまあまあだが見た目はそれらしく出来ます。

□ 筑前煮

鶏肉とニンジン、ゴボウ、レンコンがあれば良いですが、揃わなければ大根、ジャガイモなどを入れてみては。

□ 鳥松風

□ 紅白ナマス

以前の料理教室(2020年12月)でご紹介いたしました。

□ ミニ伊達巻

□ 鳥の難波巻き

2021年11月の料理教室でご紹介いたしました。

□ 魚の照り焼き

ブリの代わりにサーモン、ハマチ、カマチを使っては。

□ エビの煮つけ