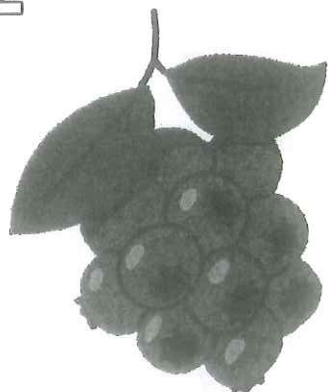


作品名

コツコツミルク



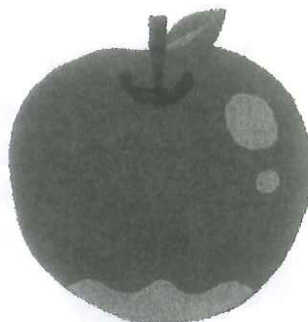
材料<5人前>

- 根釧牛乳 250ml
- ブルーベリー酢 100ml
- リンゴ酢 100ml



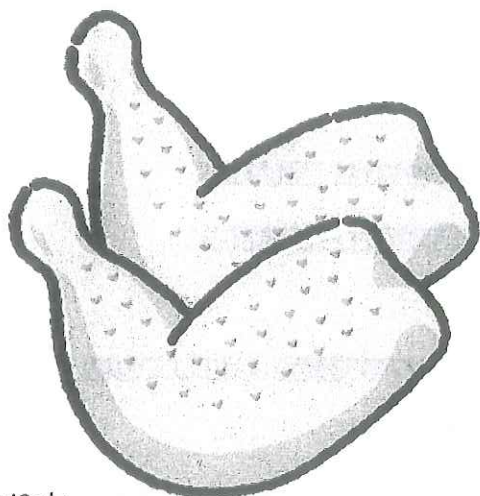
作り方

- ① 牛乳10:4酢の割合で混ぜる



作品名

しそザンギ



材料<3人前>

- 鶏モモ 2枚
- 卵 1個
- 片栗粉 100g
- しそ搾り汁液 100cc
- 砂糖 25g
- 醤油 10cc
- 塩 2g
- おろしショウガ 少々
- おろしにんにく 少々

} しそダレ

作り方

- ① 鶏モモをしそ搾り汁液に1時間ほど漬ける
- ② 漬けた肉をお好みの大きさに切る
- ③ 切った肉をしそダレに漬け込む
- ④ 卵、片栗粉を入れ、180度の油で揚げる(2度揚げ)

