



酒粕の自然な甘さは
里芋&長ねぎと相性抜群!
表面にほんのり
焼き目がついたら
できあがり。

Recipe

2

里芋と酒粕
クミン
グラタン

▽
オーブン
210℃で
約12分

里芋はほくほくと、長ねぎはやわらかな焼き上がり。酒粕と白みそのソースは、クミンを加えることで程よい甘さになり、里芋と長ねぎの優しい甘みを上品に引き立てます。

ポイント

里芋と長ねぎの表面にうっすら焼き目がつくくらい焼いてから、酒粕と白みそ、クミンを合わせたものを全体にたっぷりかけます。

使う道具



クリスタル
フライパン



Recipe

3

鶏の
サルサヴェルデ
マリネグリル

▽
オーブン
200℃で
約20分

香り豊かなソースをもみ込んでから焼いた鶏肉はやわらかく、香ばしい仕上がり。オーブンで焼くことで、旨味をぎゅっととじ込めたジューシーな味わいです。

ポイント

くるみの粒々が少し残る程度にパーミックスで粉碎したソースを鶏肉にもみ込みます。

使う道具と
食材



クリスタル
フライパン



パーミックス



ミンサー



フレスコ
バルディ
ラウデミオ



緑のソース、
サルサヴェルデが
爽やか&香ばしい
ジューシーな
焼き上がり。



ワタナベマキさんの 今号でご紹介したレシピを教え
特別料理教室を てください特別料理教室を開催
開催します! します(2022年1~2月開催の
予定です)。ぜひご参加ください!

詳細・お申し込みはこちらから

www.cherryterrace.co.jp



詳しいレシピはこちらから



www.cherryterrace.co.jp

https://www.cherryterrace.co.jp/kitchennews_hp/vol_10/detail_recipe_watanabe.html