

真ダラの青じそバターソテー



[作り方]

① 真ダラを解凍する

- ・真ダラは流水または電子レンジで解凍する。(ドリップが出た場合は、流水でさっと洗い流してください)
- ・真ダラに塩を振り10分程度置く。

② バターソテーの下ごしらえをする

- ・じゃがいもは耐熱容器に入れラップをかけ、電子レンジで2分加熱する。
- ・真ダラの水気を拭き取り、小麦粉をまぶす。
- ・フライパンにオリーブオイルを熱し、真ダラとじゃがいも、パプリカを入れ中火で4分程度時々返しながら焼く。

③ バターソテーを仕上げる

- ・小さめの耐熱容器にバターを入れ、ラップをかけ電子レンジで20秒加熱する。バターが溶けたら▲と青じそを加え、混ぜ合わせる。
- ・具材に火が通ったら耐熱容器の中身を回し入れ、中火でさっと炒め合わせたら完成。

【お届けする食材】

- ・真ダラー口カット(冷凍)
1パック(200g)
- ※前日解凍がおすすめです
- ・じゃがいも1袋(約250g)
- ・赤パプリカ1コ(約150g)
- ・青じそ1袋(約10枚)

[材料]2人分

- 真ダラー口カット.....1パック
- じゃがいも.....1/2袋(約125g)
- *皮付きのまま1cm幅の半月切りにする
- 赤パプリカ.....1/2袋(約75g)
- *ひと口大の乱切りにする
- 青じそ.....3枚
- *みじん切りにする

- 塩.....ひとつまみ
- 小麦粉.....大さじ1
- オリーブオイル.....大さじ1
- バター.....10g
- ▲コンソメ.....小さじ1/2
- ▲酒.....大さじ1
- ▲粗挽き黒こしょう.....適量

お届け食材でもう1品

※印の食材は別でご用意をお願いします

きゅうりとパプリカの香味和え

[材料] 2人分

きゅうり(※) 1本
 *細切りにする

赤パプリカ 1/2袋(約75g)
 *細切りにする

青じそ 2枚
 *半分の長さに切り、千切りにする

塩 ひとつまみ

★中華だし 小さじ1/2

★白すりごま 小さじ1

★酢 小さじ1

[作り方]

- ①きゅうりとパプリカは塩もみする。
- ②ボウルに水気を絞ったきゅうりとパプリカ、青じそ、★を入れよく混ぜ合わせたら完成。

和風おかかポテトサラダ

[材料] 2人分

じゃがいも 1/2袋(約125g)
 *皮をむき、3cm角に切る

おくら(※) 約2本

☆マヨネーズ 大さじ1と1/2

☆めんつゆ(3倍濃縮) 小さじ1/2

☆カツオ節 3g程度

[作り方]

- ①じゃがいもは耐熱容器に入れラップをかけ、電子レンジで2分加熱する。
- ②おくらは塩少々(分量外)を振り、まな板の上で転がし板ずりをしてうぶ毛を取る。へたを落とし5mm幅の輪切りにする。
- ③じゃがいもの入った耐熱容器におくらを加え、ラップをかけ電子レンジで1分加熱する。
- ④野菜が温かいうちに☆を加え、じゃがいもを軽く潰しながら混ぜ合わせたら完成。

注意

- 電子レンジ使用時の表記は600W、トースター使用時の表記は1000Wまたは200°Cを基準にしています。(お持ちの家電に合わせて、時間を調整ください)
- 加工食品の賞味期限をご確認の上、順にお作りください。●天候などやむを得ない理由により、食材を一部変更してお届けする場合がございます。●野菜は洗ってからお使いください。特に皮付きのままご使用いただく場合は、しっかり洗ってからご使用ください。カットした野菜を冷蔵庫保管後に再度使用する際には、断面を洗ってからご使用ください。皮をむく工程が書いていない場合は、皮付きでご使用ください。●商品の痛みやお届け時のトラブルは、下記サポートセンターまでご連絡ください。お買い物サイトからもお問合せいただけます。

サポートセンター 【電話】0120-158-183

【受付時間】月～金(祝日含む) / 午前9:00～午後5:00 土 / 午前9:00～午後1:00

 大地を守る会
 DAICHI WO MAMORU KAI
