

251号  
2023.5  
since 2002

石油ストーブのオーバーホール(分解・掃除)なら、ぜひ当社へ。全メーカーに対応します。

# Waffle ワッフル

いっすな~、ごつつお(ごちそう)

## 春野菜と海鮮のガーリック炒め

### 《作り方》

① アスパラガスを、食べやすい長さに斜め切りにします。

スナップえんどうは、すじを取り半分に切ります。  
にんにくは、みじん切りにします。

② えびは、カラをむき背ワタを取って、塩ひとつまみ、酒大さじ1、片栗粉小さじ1をまぶしてもみこみます。

③ 片栗粉をもみこんだら、水で洗い直し、キッチンペーパーで水分をふきます。  
この下処理をすることで、えびの臭みや汚れがとれます。④ 水気をふき取ったら、えびに塩コショウで下味をつけます。  
ボイルホタテは、大きさによりますが半分から4等分くらいに切ります。

⑤ フライパンに、オリーブオイルとにんにくを入れてから火をつけて弱火にかけます。ニンニクの香りがオイルに移ったら、アンチョビフレを入れつぶしながら炒めます。アンチョビが細くなったらアスパラガスとスナップえんどうを入れ、火が通るまで炒めます。

⑥ 野菜に火が通ったら、えびとボイルホタテを入れさらに炒め、白ワインを加えて火を強火にしてアルコールを飛ばします。

⑦ 味を見て、塩気が足りないようでしたら、塩を加えます。バターと醤油、ブラックペッパーを握って完成です。

### 《材料》

アスパラガス 1束

スナップえんどう 1袋

えび 10尾

ボイルホタテ 5個

オリーブオイル 大さじ1

アンチョビフレ 2枚

にんにく 1かけ

白ワイン 大さじ1

バター 10g

醤油 小さじ1

ブラックペッパー 少々

バルメチンチーズ 適量

### ② えびの下処理用

塩 ひとつまみ

酒 大さじ1

片栗粉 小さじ1

### ③ えびの下味用

塩コショウ 少々

～次のページへ続く～

## 新じゃがで もう一品

### アンチョビポテト

### 《作り方》

① じゃがいもは、よく洗って皮ごと使います。

沸騰するまで強火で、その後、中火に弱めて火が通るまでゆでます。ゆで上がったらザルにあけて少し冷ましてから、一口大に切れます。

② フライパンに、オリーブオイルとにんにくを入れ、弱火で炒めます。香りがたってたらにんにくを取り出して、一口大に切った新じゃがをいれ、焼き目がつくようにじっくりと焼きます。細かく切ったアンチョビも入れます。

③ 全体的に火が通ったら、ドライパセリを振り入れて、ひとまぜして完成です。(このとき、塩気が足りないと思ったら塩コショウを加えてください。)

④ 前ページの料理で使ったアンチョビフレが、残りますよね。できれば残さずに使い切りたいので、アンチョビポテトを作成しました。かんたんで美味しい!ぜひ、お試しください。

旬

## 野菜の見分け方

にんにく

だらさを乗り切る  
不動のスマニナ源

実が無い

全体的に丸みを帯びている

えだまめ

イソラボンで  
美しい葉バッジさわに茎毛がびっし  
りと生え、立っている

さやがふっくらとして、鮮やかな緑色

ナヤエンドウ

古代エジプト人も  
食べた健康食品!さやにナリがあり、  
鮮やかな緑色

種子で実が入っている

## 蛇口交換は、ぜひ当社へ!

● キッチン水栓 ● 浴室水栓 ● 洗面台水栓 ● 洗濯機水栓 ● 単水栓 ● その他蛇口

KFB25GN  
サー・モスクット式  
両栓シャワー

税込￥119,570

KF125N  
サー・モスクット式  
両栓シャワー

税込￥99,000

KM86  
洗面用2ハンドル  
混合栓ゴム栓付

税込￥13,750

KM86G  
洗面用2ハンドル  
混合栓ゴム栓付

税込￥14,300

● 洗濯機水栓・単水栓 (全て税込価格です。)

KABNU  
横水栓  
￥5,865K1  
横水栓  
￥4,070K3  
自在水栓  
￥4,400K5ED  
立水栓  
￥6,094K1ENDOSSF  
立形自在水栓  
￥9,108

今野康行の

ぐうたら

人間アカデミー

今野康行の

黄門切札治のWaffle's bookmaker(ワッフル版ブックメーカー)

黄門