



家飲み派

ひとりごはんにも、おもてなしにも!

テキチの酒の肴は、手がこんでそうに見えて、実は簡単! 今週末に早速真似したい、料理上手に



この日は

### ビーフカツレット

手がこんで見えるのにすごく簡単!

①鶏油のワインフライザー、2段階焼きにしてみました。パクリの音と空気がした瞬間は生肉の油断はクセになります。よく食わせるのはワッフルをカリフォルニアワイン、ワイン好きが高じて、ブルゴーニュの醸士団のシェヴァリエの物用をいただきました!」

【作り方】①牛ロース肉(200g)を100gずつカットし、たいて凍くのはいて②しょうがを③④に生ハム(2枚)とバジル(2枚)のを半分にしたたまご⑤小麦粉、おまけ、⑥粉をつけて焼ける。

この日は

ニュートン  
アンフィルタード カベルネ  
ソーヴィニヨン(ア)刈加  
フィルター未使用のナチュラル製法、チョコやカスのようなものから、WS、500mlをエヘネシー デイアジオ(2013-2017-0373)



片桐衣理さん  
千葉県千葉市中央区



この日は

### なすのナブナード

パサッとツイン食はまだまだある!

①なすを②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳㉑㉒㉓㉔㉕㉖㉗㉘㉙㉚㉛㉜㉝㉞㉟㊱㊲㊳㊴㊵㊶㊷㊸㊹㊺㊻㊼㊽㊾㊿

この日は

①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳㉑㉒㉓㉔㉕㉖㉗㉘㉙㉚㉛㉜㉝㉞㉟㊱㊲㊳㊴㊵㊶㊷㊸㊹㊺㊻㊼㊽㊾㊿



片桐衣理さん  
千葉県千葉市中央区



この日は

### ナベの帆立魚み

覚えておくとアレンジ上手に!

①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳㉑㉒㉓㉔㉕㉖㉗㉘㉙㉚㉛㉜㉝㉞㉟㊱㊲㊳㊴㊵㊶㊷㊸㊹㊺㊻㊼㊽㊾㊿

この日は

①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳㉑㉒㉓㉔㉕㉖㉗㉘㉙㉚㉛㉜㉝㉞㉟㊱㊲㊳㊴㊵㊶㊷㊸㊹㊺㊻㊼㊽㊾㊿



片桐衣理さん  
千葉県千葉市中央区



この日は

### 干し野菜のブルーチーズ焼き

料理上手に見せてあげる一品!

①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳㉑㉒㉓㉔㉕㉖㉗㉘㉙㉚㉛㉜㉝㉞㉟㊱㊲㊳㊴㊵㊶㊷㊸㊹㊺㊻㊼㊽㊾㊿

この日は

①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳㉑㉒㉓㉔㉕㉖㉗㉘㉙㉚㉛㉜㉝㉞㉟㊱㊲㊳㊴㊵㊶㊷㊸㊹㊺㊻㊼㊽㊾㊿



片桐衣理さん  
千葉県千葉市中央区

### 「マロン」の レンジデザート

マロンデザートを作る  
ための簡単レシピ

①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳㉑㉒㉓㉔㉕㉖㉗㉘㉙㉚㉛㉜㉝㉞㉟㊱㊲㊳㊴㊵㊶㊷㊸㊹㊺㊻㊼㊽㊾㊿



### 「セソムの食」の おうちで簡単レシピ

簡単でおいしい  
おうちで簡単レシピ

①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳㉑㉒㉓㉔㉕㉖㉗㉘㉙㉚㉛㉜㉝㉞㉟㊱㊲㊳㊴㊵㊶㊷㊸㊹㊺㊻㊼㊽㊾㊿



### 「ホーテック(アイドリア)」の デザート

①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳㉑㉒㉓㉔㉕㉖㉗㉘㉙㉚㉛㉜㉝㉞㉟㊱㊲㊳㊴㊵㊶㊷㊸㊹㊺㊻㊼㊽㊾㊿



簡単でおいしい  
おうちで簡単レシピ