

2013年 5月23日

◆ わたしのダッチ日和 ◆



講師は、倉敷芸術科学大学 須田光郎先生
今日も料理のコツや、プロならではの裏ワザなど
いろいろ教えていただきました～！

メニュー

豚ロース肉のダッチオーブン焼き
クリームチーズとアボカドのサラダ

ガスコンロのダッチオーブン機能を使って
おいしく作ります。
ソースやドレッシングも手作りなのでお家
でも活用できます！



オーブンシートを敷いて、
なす、玉ねぎ、白ねぎなどの
野菜をたっぷり置きます。



その上に豚ロース肉を載せ、
ブロッコリーを散らします。
なんだか豪華ですね



食材の水分だけを使い、余熱で
エコにお料理ができるダッチ！
豚肉がしっとりと仕上がります。



サラダのトッピングの
赤パプリカの皮をむく
ときには、焦げるまで
炙るとキレイにむける
そうです
炙りは、ガスならではの
ですね。



ドレッシングは
卵黄をベースに
粉チーズ、オリ
ーブオイルなど
を混ぜながら合
わせます



余った卵白を使って
サラダのトッピング
に！
メレンゲにしてチン
するとマシュマロ
みたいになりました

豚ロースのソースは、柴漬け入りで
とっても美味しくいただきました～



お問い合わせ
水島ガスショールーム 暮らしの交流館 れすば

〒712-8014 倉敷市連島中央1丁目12番19号
TEL 086-440-6277

【開館時間】10:00～17:00 【休館日】水曜日、お盆、年末年始