

香の蔵おせちレシピ

| 商品名 | たまりごぼう | クリームチーズのみそ漬 | あん肝のみそ漬・梅干し |
|-------------|---|--|---|
| レシピ名 | たたきごぼう | クリームチーズの生ハム大根巻 | 蒲鉾のあん肝はさみ・梅しそはさみ |
| レシピ 画像 |  |  |  |
| 材料 (2人分) | たまりごぼう…1袋 白すりごま…大さじ3 砂糖…大さじ1 酢…大さじ1 | クリームチーズのみそ漬ハーフ… 1個 生ハム…4枚 大根…5cmくらい 甘酢…適量 三つ葉…適量 | かまぼこ…1個 あん肝のみそ漬…1/2個 梅干し…1粒 大葉…2枚 |
| 作り方 | 1. ごぼうは液を切って、4cm 長さに切る 2. 白すりごま、砂糖、酢を合 わせて、ごぼうと和える | 1. クリームチーズはみそから出し て、1cm幅のスティック状に切っ ておく 2. 大根は皮をむいて、2mmくらい の薄い輪切りにして甘酢に漬けておく 3. 三つ葉は葉を取り除いた茎を湯通 ししておく 4. チーズ1切れを生ハム1枚で巻く 5. 甘酢に漬けた大根の上に4のチー ズをのせて巻いて三つ葉の茎で結ぶ。 結び目の長い部分は切る | 1. かまぼこは1.5cm厚さに 切って、真ん中に切れ目を入れて おく 2. あん肝は味噌から取り出して 薄くスライスする 3. 梅干しは種を取っておく 4. かまぼこに半分に切った大葉 とあん肝、大葉と梅干しをそれぞ れ挟む |

| 商品名 | ひたし豆 | 燻鴨のみそ漬 | 香の蔵おせちレシピ |
|-------------|---|--|--|
| レシピ名 | 数の子豆 | 燻鴨のみそ漬 | |
| レシピ 画像 |  |  | |
| 材料 (2人分) | ひたし豆…1/3袋 数の子…1腹 | 燻鴨のみそ漬…1個 | おせち向けのレシピです！ 【使用商品】 たまりごぼう クリームチーズのみそ漬ハーフ あん肝のみそ漬 完熟白加賀梅 ひたし豆 燻鴨（かおりがも）のみそ漬 |
| 作り方 | 1. 数の子は手で小さくほぐして おく 2. 液を切ったひたし豆と数の子 を和える | 1. みそをぬぐって、薄くスライ スする | |