

なべパーティ

2005年12月4日(日)

12時～17時

立居場 宅にて



たべもの
 ほうとうなべ
 ポテトサラダ
 かにカマと水菜の和え物
 きゅうりの梅鯉
 乾き物

なべ、最高にうまかった～
 かぼちゃが利いてたな
 宮本シェフに感謝 !!!

材料	分量
鶏肉	2枚
豚バラロース	100～200g
かぼちゃ	¼個
さといも	12個
大根	1/8本(3cm)
にんじん	½本
ごぼう	1/3～1本
しいたけ	4～5枚
長ネギ	1本
厚揚げ	1枚
こんにゃく	1/2枚
ほうとうめん	2人前
二番だし	適量
味噌	100～120g
酒、みりん、醤油	適量

いただき
ま〜す



かぼちゃが
いい味だしてる



豚肉と鶏肉両方入
れたの正解だね





おのみもの

淡麗 (発泡酒)

白岳しろ

赤ワイン

マッコリ・・・中田君のお土産

マッコリ・・・韓国の濁り酒(烧酎)

ベージュ色で、飲み口はいいが
かなり厳しい酒です。



おいしかった～
楽しかった～



またね～
いえ～い

