

ニラの明太子和え

明太子と卵黄がニラのクセを消して、
まろやかでコクの深い味わい。
小さな器に分ける時は、うずらの卵を使っても。

材料

- 明太子 …… 半腹
- ニラ …… 1把
- 醤油 …… 小さじ1
- 卵黄 …… 1個

作り方

- 1 明太子は皮からこそげとる。ニラは約5cmに切り、さつとゆでて水にとり、水分を絞って醤油をまぶし、もう一度軽く絞る。
- 2 ニラと明太子を和え、器に盛りつけたら中央をくぼませ、卵黄を落とす。



クリームチーズ奴

ノンペイさんの定番お手軽おつまみ。
大根おろしと青のりで、さっぱりいただけます。

材料

- クリームチーズ …… 80g
- 青じそ …… 2枚
- 青のり …… 小さじ2
- 大根おろし …… 大さじ2
- 醤油 …… 小さじ1
- かつお節 …… 少々

作り方

- 1 クリームチーズは1cm角くらいに切る。
- 2 青じそを敷いた皿にチーズを盛る。全体に青のりを振りかけ、大根おろし、醤油、かつお節の順にかける。



スペアリブとじゃがいもの甘辛煮

一品で食べ応え充分なのに、手順はかなりシンプル。
気長に煮込めば時間がおいしくしてくれます。

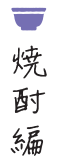
材料(作りやすい分量)

- スペアリブ …… 約500g
- じゃがいも …… 3個
- 酒 …… 100ml
- 醤油 …… 大さじ4
- はちみつ …… 大さじ2~3
- 水 …… 100ml

作り方

- 1 スペアリブは熱湯で2~3分ゆでて、水洗いする。じゃがいもは皮をむいて、半分か四等分に切り、煮崩れないように面取りをする。
- 2 厚手の鍋に酒、醤油、はちみつ、水を入れて煮立て、スペアリブを入れて落としぶたをし、ごく弱火で2時間ほど、時々上下を返しながらか、肉がやわらかくなるまで煮る。
- 3 肉を取り出し、じゃがいもを入れて落としぶたをし、弱火で20分ほど煮る。
- 4 肉を戻し、さらに10~20分ほどじゃがいもがやわらかくなるまで煮込む。
- 5 一度冷まして、表面に固まった脂を取り除く。温め直して器に盛りつけ、煮汁をフライパンなどに取って煮詰めたタレをかける。

おつまみレシピ



シンプルでしっかりコクのある、
焼酎のパンチに負けないおつまみです。