

## 令和6年4月活動報告書

開催場所	広島市総合福祉センター 料理教室 (Big Front)
参加人員	18人

### 活動内容等

#### 令和6年4月23日(火) 第67回男性料理教室

今月の先生の例会キャッチフレーズは

🌸春を感じましょう🌸 出かけましょう!

#### ●今月のレシピ

1. 黒酢豚
2. 新玉ねぎの丸ごとスープ
3. コーヒーゼリー



先日、我が家の家庭医菜園で50個ほどの新玉ねぎが収穫出来た。  
奇しくも先生のレシピを見ると新玉ねぎを使ったスープをつくることになっている。  
まずは玉ねぎの皮を2、3枚剥ぎ、更に根元を付けたまま根を切り落とす。  
次に前もって作っていたスープ(4カップの水にコンソメの素)をあまり大きくない鍋に玉ねぎ4個を入れ、更に落し蓋をする、待つことなくスープが沸騰しはじめた。  
時折、箸で玉ねぎを上から刺して見る。  
何回か箸で柔らかさを見る、箸がスーウツと入るようになったら、鳥ミンチ(50g)をすくいながらポトンと落とす、暫くして鶏肉に火が通っていることを確認する。  
後は塩、コショウで味を調える、最後に木の芽をそえる。これで美味しいスープの出来上がりでした。  
我家でも収穫した新玉ねぎでレシピ片手に挑戦してみた。  
新玉ねぎに甘みがあり、美味しいスープだった。(MH)