

「さくらレシピ」応募フォーム

名前:

メールアドレス:

連絡先:

料理名:		名前:
写真	材料(人分)	作り方
メッセージ		

※取得した個人情報は厳重に管理し、「さくらレシピ」にかかわる連絡にのみ使用します。

レシピ公開に際しては、名前ではなく仮名・ハンドルネームを使うこともできるので、お申し出ください。


サンプル

名前:うさくらちゃん

メールアドレス:msakura21@nifty.com

連絡先:080-5484-3446



料理名:桜エビと新玉ねぎのかき揚げ		名前:おっちゃん
写真	材料(2人分)	作り方
 <p>お酒のおつまみはもちろん、かき揚げ丼にしても、おいしいよ(^^)</p>	玉ねぎ 1/2 個 万能ねぎ 2 本 釜揚げ桜えび 50g 塩 小さじ 1/4 薄力粉 50g 水 1/4 カップ サラダ油 適量	1. 玉ねぎは薄切り、万能ねぎは小口切りに切ってボウルに入れる。桜えび、塩、薄力粉を加えて全体をさっと混ぜ合わせる。 2. 全体にころもがよくなじむように水を少しずつ加えて混ぜ、4等分にする。まとまりにくければ、様子を見ながら水や薄力粉各適量をたす。 3. フライパンに深さ 5 ミリくらいにサラダ油を入れて中温(170~180 度)に熱し、2 を平に広げて入れる。こんがり色づいたら裏返し、火を弱めて 2 分ほど揚げ焼きにする。
メッセージ さくらと言えば桜エビ！そのままでもおいしいけど、香りが引き立つかき揚げにしてみました。揚げないで焼いてみて、チヂミにもできるなあ…		

※取得した個人情報は厳重に管理し、「さくらレシピ」にかかわる連絡にのみ使用します。

レシピ公開に際しては、名前ではなく仮名・ハンドルネームを使うこともできるので、お申し出ください。