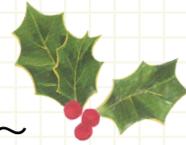


Ryoko's Recipe バニレキプフェル

～オーストリア、ドイツの伝統的なクリスマスクッキー～



材料

小麦粉	250g
アーモンドプードル	100g
無塩バター	180g
砂糖	90g

(仕上げ)

バニラシュガー(砂糖にバニラビーンズが入ったもの)	適量
粉砂糖	

作り方

- 1) 材料をすべて混ぜてこねる。まとまったら生地をラップに包んで冷蔵庫で休ませる。
- 2) 小さな三日月形に成形して、オーブンシートの上に並べる。(一つ5gほどが目安)
- 3) 175℃で15分焼く。
- 4) 天板の上でそのまま少し冷ます。(でないと、崩れやすい)
- 5) 粗熱がとれたら、粉砂糖とバニラシュガーを混ぜたものを茶漉しでふりかけて完成✨

口当たりが軽くて、サクサク、ほろほろして
美味しくかわいいクッキーです♪



How to cook!

～ハンガリーのクリスマスに欠かせない焼き菓子～



材料

■生地

薄力粉 120g
 バター 50g
 卵 1/2個 (残り
 1/2は仕上げ用)
 砂糖 10g
 有機天然酵母 3g
 牛乳 40g
 塩 少々

■フィリング

くるみ 50g
 パン粉 10g
 水 40～50cc
 砂糖 25g
 バニラエッセンス 少々
 シナモン 少々
 レモンの皮 少々
 レーズン 15g

作り方

- 1)卵はいったん白身と黄身を分けて割り、それぞれ半分を仕上げ用にとっておく。生地をボールの中で混ぜ合わせる。全体が混ざったら台に移し、打ち粉をしながらやさしくこねる。なめらかになったら、台に載せたままオーブンペーパーなどで覆い、室温で40分ほど寝かせる。
- 2)フィリングを作る。くるみと水、砂糖をフードプロセッサーにかけてペーストにし、鍋に入れて弱火にかける。シナモン、バニラエッセンス、レモンの皮を加え、最後にパン粉と刻んだレーズンを加える。小豆あんくらいの固さに仕上げる。
- 3)生地をA4サイズくらい、厚さ5mmくらいに伸ばし、冷ましたフィリングを上にもるはしから2cmくらいはあけておく。
- 4)長い辺を横にして生地の手前の端を、指先で小さく丁寧に向こう側へ折り込んでいく。最後まで巻いたら、巻き終わりの部分を下にする。両端は中に折り返すように仕上げる。
- 5)表面全体に卵黄を塗り、冷蔵庫で1時間ほど休ませる。次に卵白を塗って30分ほど休ませる。
- 6)オーブンへ入れる前に両側面の端から端まで一直線上に、竹串、もしくはフォークなどで空気穴を作る。180度で25分～30分ほど焼く。

家庭で手作りしてお正月にかけていただきます。レーズンを入れたり、好きなスパイスで香り付けをしたりとその家ならではの味に上げることができます。

タコのスパイシーアヒージョ



材料

ゆでタコの足2本	約200g
おすきなキノコ	好きなだけ
にんにく	2かけ
赤唐辛子	2本
ローズマリー	3本
(ドライでもOK)	
バゲット	1本
A 塩	小さじ1と1/3
カレーパウダー	小さじ1/2
オリーブオイル	200ml

作り方

- 1) タコを1.5cm幅に、キノコは一口大に切る。ニンニクは薄くスライス。唐辛子は中の種を取り除く。
- 2) Aをホーローやガラスのコンテナに入れ、よく混ぜる。1を入れ、最後にローズマリーを加える。キノコは加熱するとかさが減るのでオイルに浸かり切らなくてもOK!
- 3) オーブントースターで15分くらい加熱。タコに火が通ったらOK! 味が薄ければ塩やカレーパウダーで調整。
- 4) バケットを切り、軽く焼く
- 5) バケットに乗せて召し上がれ



一度加熱すると冷蔵保存ができるので持ち寄りパーティーにも!
余ったオイルをパスタに絡めても美味しい



Fukukei's recommended products.

はりたや 〰 鱈寿司 〰



魚卸問屋がつくる

私の生まれた富山県の名産の鱈寿司、住んでた近くのお店のものがめちゃくちゃ美味しいので、ご紹介したいと思います♪

<https://www.harita-reizou.co.jp/masu/>



定番の鱈寿司よりさらに贅沢に厚切りした贅沢な鱈寿司です。



Goshi's recommended products.

佐藤水産 「ルイベ」



鮭もいくらかもすごく美味しいです。すぐ売り切れますが、おせちも取り寄せたことがあり、一番美味しかったです😊

<https://www.sato-suisan.co.jp/>

