



まもなくお待ちかねのシーズン到来♪ お家deビアガーデン2014
おつまみ大集合！作って食べて、盛り上がりよう！

コリアンBBQスペアリブ



(材料 4人分)	
豚スペアリブ	800g
しょうゆ	大さじ3
砂糖	大さじ2
コチュジャン	大さじ2
酒	大さじ1
ごま油	大さじ1
すりゴマ(白)	大さじ1
にんにく(すりおろし)	1かけ
長ねぎ(みじん切り)	10cm
サンチュ	適量
えごま	〃
ハラペーニョ(生)	〃

(つくり方)

- 1 スペアリブは骨の両側に切り込みを入れる。
- 2 ジップロックにAを合わせ、スペアリブを入れてもみ込み、2~3時間冷蔵庫で漬けこむ。
- 3 オーブンを180℃に予熱する。
天板にクッキングシートを敷き、スペアリブの汁気を軽くぬぐって並べ、約30分ほど焼く。
- 4 お皿にスペアリブを並べ、サンチュ、ハラペーニョの輪切り、等を添え、巻いて食べる。

アンチョビポテト



(材料 作りやすい量)	
じゃがいも(大)	5個
オリーブオイル	適量
アンチョビ	1缶
にんにく(みじん切り)	大1かけ
バター	大さじ3
塩・こしょう	各少々
パセリ(みじん切り)	1枝分

(つくり方)

- 1 じゃがいもはよく洗い、皮付きのまま3mm角の棒状に切って、ざっと水にさらし、水気を切る。ポリ袋に入れて、電子レンジでチンする。
(500W - 2分、ひっくり返して1分)
- 2 アンチョビは、油をきって刻む。
- 3 大きなフライパンにオリーブオイルを多めに熱して、じゃがいもを入れて全体が薄いきつね色になるまで炒める。油で揚げてもいい。
- 4 じゃがいもを取り出し、バターを入れてにんにくとアンチョビを炒め、いい香りがしたらじゃがいもを戻し入れて混ぜ合わせ、塩・こしょうで味を調える。
- 5 大皿に盛り、パセリをふる。

竹輪のWチーズフライ



(材料 4人分)	
竹輪(細)	6本
切れてるチーズ	60g
A 小麦粉	1/4カップ
水	〃
B パン粉	1/2カップ
パセリ(みじん切り)	1枝分
粉チーズ	1/2カップ
揚げ油	適量

(つくり方)

- 1 切れてるチーズは4等分に切り2つを重ね、竹輪の両穴から中に押し詰める。
- 2 Aを合わせて竹輪の全体にからめ、Bの衣をまぶしつける。
- 3 揚げ油を中温に熱して、竹輪をカラリと揚げる。

揚げ根菜のサラダ



(材料 4人分)	
レンコン	1節
ゴボウ	1/2本
A しょうゆ	小さじ1
砂糖	小さじ1/3
B ポン酢醤油	大さじ1
柚子こしょう	小さじ1
オリーブオイル	大さじ1
揚げ油	適量
水菜	1/2束
万能ねぎ	1/3束
いりゴマ(白)	適宜

(つくり方)

- 1 ゴボウ、レンコンはよく洗う。レンコンは薄い輪切りにし、ゴボウは斜め薄切りにする。水にさらしてアクを抜き、水気を拭く。水菜と万能ねぎは3~4cm長さに切り、水にさらしてパリッとさせる。
- 2 タレA、Bはそれぞれ混ぜ合わせておく。
- 3 揚げ油を熱し、レンコンとゴボウを4~5分かけてパリッとするまで揚げ、熱いうちにAをまぶす。
- 4 水菜と万能ねぎの水気を切って器に盛り、(3)の揚げ根菜をのせる。
- 5 Bを回しかけ、白ごまをふる。

オレンジとブルーベリーのカクテル



(材料 作りやすい量)	
オレンジ	4~5個
ブルーベリー	1パック
グランマニエ	大さじ2~3
ミント	適宜

(つくり方)

- 1 オレンジはカルチエにして皮をむき、ブルーベリーはよく洗う。
- 2 ボウルに(1)を入れて、グランマニエを加えて全体を混ぜ、冷蔵庫で3時間以上、よく冷やす。時間が経ったほうが洋酒がなじんでスッキリ美味しくなります。
- 3 器に入れて、ミントをあしらう。

カルチエとは

材料を櫛形に切ること。
ここではオレンジの皮をナイフで剥いて、房の間にナイフで切り込みを入れて、実を櫛形に切り外すこと。