



# COOK&COOKING



泉崎中央公民館

## 11月のお料理

A 豚肉のハンガリー風煮込み（ゲーラッシュ）

B 抹茶のスノーボール

A 玉ねぎ1個スライス ニンニクニ2片みじんぎり

ジャガイモ2個（8個切り）

豚肩ロース400g 豚かつ用を4カット トマト缶1缶

パプリカパウダー大さじ2 他擦り込み用

肉に塩、パプリカパウダーを擦り込み小麦粉を付けて  
フライパンで焼き一旦取り出す

にんにく、玉ねぎを炒める トマト缶を入れ半量位に煮詰める

豚肉を戻し、材料が隠れる位の水を足す、

ブイヨンキューブ2個、塩小さじ1、パプリカパウダーを入れる

15分煮て、ジャガイモ入れ更に15分煮る 青菜等添える

味を確かめ塩などを足す

B バター50g 砂糖30g

アーモンドプードル40g 薄力粉80g 抹茶小さじ1 混ぜておく

ボールでバター、砂糖を白くなるまで混ぜる

粉類を入れゴムベラで粉っぽさがなくなるまで混ぜる

棒状の丸めラップで包み冷蔵庫で休ませる

（丸めやすくする為直ぐ出来るなら丸める）

16カットにして丸める

余熱済のオーブン180度20分位焼く

焼けたら粗熱を取り粉糖をまぶす

（ビニールに粉糖を入れ4個ずつ振って粉糖をまぶす）