

# Let's Try

# JAクッキング

## 洋風ブリダイコン



- ① ダイコンは厚さ1cmほどに切り、面取りし柔らかくなるまで下ゆでする。
- ② ブリの切り身は沸騰した湯で霜降りにし、水に落とす。
- ③ 鍋に煮汁の材料、下ゆでしたダイコン、霜降りにしたブリ、ショウガの皮を入れ、強火にかける。
- ④ 煮汁が1/3ほどになったらさいの目に切ったトマト、バジル、おろしショウガを入れ、器に盛り付け、こしょうを掛けて出来上がり。

### Point /

煮汁の煮詰め加減、砂糖の分量はお好みで。

### 材 料 (2人分)

ブリ切り身……………2切れ  
 ダイコン……………1/4本  
 トマト……………1個  
 バジル……………3枚  
 (なければパセリでも可)  
 おろしショウガ……………小さじ1

ショウガの皮……………適宜  
 こしょう……………適宜



### 煮汁

かつおだし……………1と1/2カップ  
 しょうゆ……………1/4カップ  
 みりん……………1/4カップ  
 料理酒……………1/4カップ  
 砂糖……………大さじ2~3 (好みで)

## 頭の体操

まちがいさがし  
 出題・イラスト：酒井栄子

右のイラストには左のイラストと違う部分が5カ所あります。間違っている部分を左下の枠内の数字で探しましょう。



### 応募方法

ハガキに①答えの数字、②郵便番号・住所、③氏名、④年齢、⑤その他ご意見・ご感想等をお書き添えのうえ、【〒947-0028 小千谷市城内4-1-55 越後おぢや農業協同組合 総務課(広報)宛】へお送りください。※ご意見・ご感想は、紙面「読者の声」にて掲載させていただく場合がございます。予めご了承ください。

締 切 12月20日(水) 当日消印有効

正解者の中から抽選で10名様に「ちょきんぎょグッズ」を進呈いたします。当選の発表は景品の発表をもってかえさせていただきます。  
 ☆おハガキの個人情報は、景品の発送および広報誌以外に使用いたしません。



ちょきんぎょ®

### 先月号の答え 『コハルビヨリ』

応募総数は28通でした。  
 多数のご応募ありがとうございました。

