

すまいる



てらす鉤取からのたより Vol. 060



毎年恒例となっております、納涼祭の開催日が8月25日(火)の為今回は、お誕生日会やおやつレクの様子をご案内します。

8月にお誕生日を迎えた入居者様がおりましたので、ささやかながら皆でお祝いを致しました。
また、頂きも物の大きなスイカを、おやつ時間に提供し食べて頂きました。皆さん大変喜ばれており、「初物だわ」「夏らしい」「甘くて美味しい」と沢山の笑顔が見られました。



お誕生日おめでとうございます



トマトの春巻き



【材料(2人分)】

- ミニトマト…12粒
- 豚薄切り肉…4枚
- 塩・胡椒…各適量
- 春巻きの皮…4枚
- 水溶き小麦粉(水・小麦粉) …各大さじ2
- 油揚げ…適量

【作り方】

- ①ミニトマトはヘタを取り、豚肉は塩・胡椒する。
- ②小麦粉と水は混ぜておく。
- ③ミニトマト3個分を①の豚肉で巻き、春巻きの皮にのせて巻く。端を②の水溶き小麦粉でとめる。
- ④③を180℃に熱した油できつね色になるまで揚げる。



トマトのグルタミン酸と豚肉のイノシン酸の相乗効果で旨味が増加するレシピになっています。トマトが美味しい時期・夏パテ防止に作ってみてはいかがでしょうか？



