

Now
know
Vol.129
2017年8月1日発行

2017 August
8



S	M	T	W	T	F	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

美しい新ガラストップとスタイリッシュなフェイスデザイン。

リンナイ
コンロ ガスビルトインコンロ
LiSSe(リッセ)



●カラーバリエーション



フロスタイス シルバー ハモンピンク グラデーション ブラウン ナイトブラック

リンナイ株式会社は、ガスビルトインコンロ「LiSSe(リッセ)」をモデルチェンジします。「LiSSe」は、2014年に機能的で使いやすい、シンプルナチュラルなガスコンロとして発売され、この度デザイン性、安全性、お手入れ性の向上、調理機能の充実を図りさらに多くのお客様

にご満足頂けるようモデルチェンジしました。中でも新容器の「ココットプレート」は料理の楽しさとお手入れのしやすさにこだわり開発されました。多彩なグリル料理をおいしく簡単に仕上げられるので、レポートリーがますます広がることでしょう。

LiSSe 新機能の特徴として

●すっきり美しい新ガラストップとキッチンと一体感のあるスタイリッシュなフェイスデザイン。

●感震停止機能搭載で、安心・安全を向上。震度4以上で自動消火。



●左右のツメが長い新形状のごとくを採用し、安定感がアップ。



●ココットプレート機能搭載で、調理性アップとお手入れ性を向上。



開口のスリットとウェーブ形状で美味しく仕上げます！



グリルの汚れ 99.9% カットします！

Makoの
今月の
レシピ
第129回



ゴーヤの種入りカレーフリッター



Creative kitchen

日本人はイボイボの部分を食べるのに...
インド人は苦いからってイボイボをとって
種は取らないで食べちゃうんですって～
お国が変わればあら不思議(笑)
でも、確かに食べてみたら
あら!案外食べちゃうし美味しいじゃない!
ってことで私もフリッターの時は
こんな風に丸ごと頂くことにしました。
お好みでケチャップやレモンなどを絞って
お召し上がりください。
夏のゴーヤの苦味は
やっぱりビールによく合いますよ～!

材料(作りやすい分量)

- 大きなゴーヤ.....1本
- ホットケーキミックス.....100g
- 水.....衣がドロリとするまでくわえ混ぜる
- カレーパウダー.....大さじ1
- 塩.....小さじ1/3
- 揚げ油.....適宜
- ミニトマト.....彩りと口直しに適宜
- ケチャップ) お好みでどうぞ!!
- レモン

作り方

- 1 ゴーヤ全体に1cmおきに楊枝をさしてその間をカットして輪切りにする。
- 2 ホットケーキミックスにカレー粉と塩を加え、水を加えながらかなり重い衣になるように溶く。
- 3 ゴーヤをくぐらせて(あまりぼってりつけないように)180度の油でこんがりサクッと揚げる。
- 4 お好みでケチャップやレモンを添えていただく。