

Now
ユウ
know
Vol.143
2018年10月1日発行

2018 October
10



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			

あらゆるシーンに`快適、な使いやすさの洗面化粧台。

洗面化粧台 TOTO 洗面化粧台 オクターブ



TOTOは、人気の洗面化粧台「オクターブ」をこの夏に機能・特長をアップして発売しました。手洗いや洗顔などの一連の動作がスムーズに行える「ラクラクスマート水栓」。収納量が大幅

にアップしたキャビネット「奥ひろし」。お掃除がしやすい「すべり台ボウル」など、普段の生活に便利な機能がいっぱいです。カラーやオプションも豊富で、選ぶ楽しさも満載です。



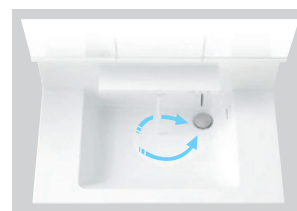
ラクラクスマート水栓

手を差し出すと自動で水が出ます。手が汚れているときも便利。使いながら水をこまめに止められるので、節水にもなります。



奥ひろし収納「奥ひろし」

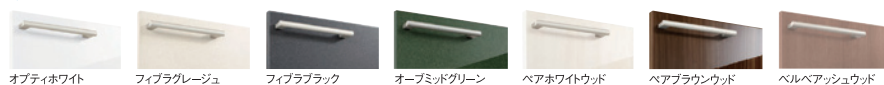
キャビネット奥のスペースを、広く使える独自の構造で、収納量が約30~50%アップ! 大小の物から日用品まで効率よく収納。



すべり台ボウル

手や顔を洗うときに出した水が、そのままゴミを排水口まで洗い流します。使った後にお手入れすることなく、ボウル内をキレイに保てます。

扉カラーも豊富 ハイクラスは、高級感あふれる洗面空間を演出。(他にミドルクラス、スタンダードクラスあり)



オプティホワイト

フィラグレージュ

フィラブラック

オーブミッドグリーン

ペアホワイトウッド

ペアブラウンウッド

ベルベアッシュウッド

Makoの
今月の
レシピ
第143回
ごちそうさま



材料(6人分)

- ザワークラウト…650g(大1瓶)
- にんにく……………3かけ
- 玉ねぎ……………1個
- ソーセージ・フランクフルトなど……………18本(3袋×6人分)
- ベーコン……………200g
- 豚肩ロース肉……………600g
- メークイン……………6個
- 白ワイン……………1/3~1/4本
- ブイヨンキューブ……………1個
- ベイリーフ……………2枚
- ジュンバベリー……………6枚
- クローブ……………4粒
- 粒胡椒(黒)……………10粒
- 塩……………適宜



●シュークルートとはフランス語のザワークラウト(キャバツの漬物)の意味。こちらはみなさんご存知のようにドイツ語になりますね。アルザス地方はフランスの北の端にある場所で、戦争によってドイツの領地になっていた時代もあり、料理もドイツ料理がかなり入っています。お菓子においても同じことが言えます。ハムやソーセージなどを色々入れて保存食であるザワークラウトと一緒にジャガイモと豊富に作られる白ワインをたっぷり入れて煮込むので、なんとも心までほっこりと温まる郷土料理です。アルザス特有の陶器の鍋を使って作るのが本場の調理法ですが、お家では土鍋やルクルーゼ・ストウヴなどをお持ちでしたらそれで十分美味しくできます。本来はオープンに入れてしまう料理ですが弱火にかけたままでゆっくり火を入れても良いでしょう。お好みでマスタードやピクルスを添えてどうぞ。

シュークルート

マスタードやピクルスを添えてお好みで仕上げながら召し上がってください!!

作り方

- 1 まずは、ザワークラウトをたっぷりの水の中に入れて2度よく洗い、酸味を洗い流し余計な水気が残らないようにしっかり水気を絞る。
- 2 ニンニクは潰して粗く刻み、玉ねぎは5mmほどの薄切りにし、サラダオイルで炒める。続けて①を加えてさらによく炒める。
★この時の炒め加減でかなり味が左右されます。
★こってり仕上げたい場合はかなりしっかり炒めて下さい。
★あっさり仕上げたい場合は炒めすぎないのがコツ!
- 3 生の豚肉を使う場合は鍋の下の方に入れ込み野菜で覆うようにしておくとし調理ができるので、野菜の中に入れ込む。
- 4 スパイスを加え全体を慣らし、ソーセージやベーコンを加え、ジャガイモも乗せるようにして入れ、白ワインを全体にかけてひたひたにする。
- 5 強火で沸騰させて、あとは弱火で2時間ほど煮込む。
- 6 一旦、ジャガイモと肉類を取り出し、お皿に煮えたザワークラウトを盛り付け、その上に具を盛り付ける。
お好みで塩コショウやマスタードやピクルスを添えてアルザスワインでいただく。