

コンパクトな無垢の木のキッチン『ちっちゃいsu:iji』



フルスライド仕様で奥までたっぷり収納 / ニュージーパイン扉

WOODONE

おひとりさまもファミリーもワンランクアップが可能

ニュージーランドの自社森林で計画的に植林したニュージーパインを主体に、オークやメープル、ウォールナットといった無垢材が好評の株式会社ウッドワン。「ちっちゃいsu:iji (スイージー)」は、間口1,500~2,100mmに丁度いいコンパクトタイプのキッチンです。大胆な「加熱機器無し」のタイプはコンパクトキッチンならではの提案。スタイリッシュなデザインに加え、使いやすく高機能なものばかり。もちろん内装材とのコーディネートもOK。本物の木でできた小さいながらもお気に入りのキッチンで、ひと味違う空間を実現しませんか。

有効スペースを自分らしく自在に
アレンジできるコンロレスタイプ

無垢とステンレスの組み合わせ
フロントオープン食洗機/オーク扉



住まいを快適にする話題の新品マガジン

“ナウ・ユウ・ノウ”

Now
U
know

(Vol.175) 2021年6月1日発行



6

2021 June

Su	Mo	Tu	We	Th	Fr	Sa
		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			



Makoの
今月のごちそうさま
レシピ 第175回

ボイル野菜のたらこソースサラダ

このたらこソースは、パスタのソースにしてもよし、パンや茹でたジャガイモなどにもよく合います。ぜひたくさん作って色々に使って下さい。

■材料(4人分)

〈ソースの材料〉

たらこ …………… 100g
マヨネーズ …………… 大さじ2
めんつゆ(3倍濃縮タイプ) …… 小さじ1
おろしにんにく …………… 小さじ1
コショウ …………… 適宜

〈野菜〉

アスパラガス …………… 4本
かぶ …………… 2個
スナップエンドウ …………… 12本
ミニトマト …………… 8個
ゆで卵 …………… 2個



■作り方

- ① 常温の卵を水から沸騰させ、弱火にして6分半茹でたら水にとって冷まして皮をむく。
- ② たらこは、皮ごと小さめのボウルに入れハサミを利用してチョキチョキ皮ごと細かく切る。
- ③ ソースの材料を②のボウルに全部入れてよく練り混ぜておく。
- ④ アスパラガスは4~5cmにカットし、スナップエンドウは筋を取っておく。
カブは少し軸を残して放射状に6~8等分に食べやすく切り、葉の根元の土などをよく洗う。
- ⑤ たっぷりのお湯を沸かし、ひとつまみの塩を加え、④の野菜を堅いものから順番に入れ、再沸騰が来るまで(1分弱)茹でたらザルにあげて、そのまま丘上げで粗熱を飛ばす。
- ⑥ お皿の中央にたらこソースを広げ、茹でた野菜と、ミニトマトとゆで卵を半分をカットしたものを飾る。
- ⑦ たらこソースをつけながらいただく。



Creative kitchen

Mako 料理研究家◆2005年NHK「第15回きょうの料理大賞」でグランプリを受賞。その後開いた料理教室『Creative kitchen』も大盛況。NHK「きょうの料理」「あさいち」の料理コーナーで講師を務める。現在はテレビや雑誌を通じ沢山のレシピを伝えている。また、4人(既に全員成人して社会人)の子育て経験の中で培ったバフな肉料理は、特につくりやすくおいしいと評判。豪快ながらも繊細な盛りつけやコーディネート術のセンスにも定評がある。おほかで明るい人柄が人気。著書に『禁断のレシピ』(NHK出版)『大血料理でおもてなし上手』(世界文化社)『スタミナおかず』(主婦の友社)『ひとりでお弁当を作ろう』(共同通信社)等がある。

スマホで
ソーゴーへ

