

あおぞら

新生活の季節ですわ!

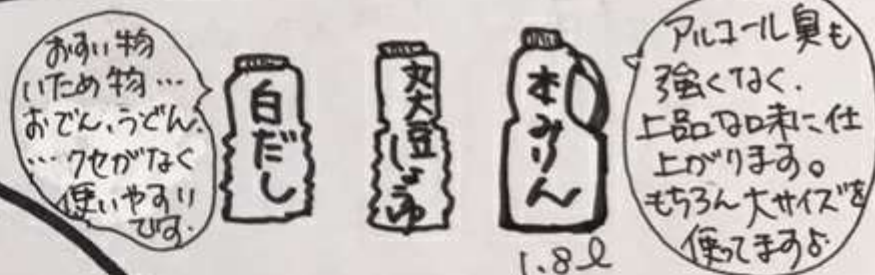
「**新**」社会人、**新**入生、**新**生活...1年のながで、「**新しい**」という言葉が1番合う(!?)季節がやって来ましたわ。

「**新**」——の皆さま、おめでとうございます!! そして「**新**」かについておいしいのが「新玉ねぎ」! 華やかでありながらも、何かと小荒ただしくもある4月...今回は、新玉ねぎを使った時短メニューをご紹介します!!

我が家に欠かせない、コ-オの3大調味料♡

新玉ねぎは、辛味がないので、小童はお子様にもおススメです!

新玉ねぎの玉子とし



お料理にいため物...おでん、うどん...アセがたく、使いやすいです。

アルコール臭も強くなく、上品な味に仕上がります。もちろん大サイズも使えます。

<材料(2~3人分)>

- ・新玉ねぎ...2コ
- ・魚肉ソーセージ...1本~2本
*コ-オのソーセージは無着色、無添加!! カルシウムもたっぷりです!
- ・**コ-オ**白だし...30ml
- ・卵...2コ

<作り方>

- ① 深めのフライパンに油を熱し、スライスした魚肉ソーセージを炒めます。
- ② 2つに割り、系統にスライスした新玉ねぎを加え、「少しだけ」炒め、火を止めます。
- ③ 白だしを加え、とろみが出るまで強火で水分を飛ばし、軽くいためます!

★仕上げに「マヨネーズ」の味を足したり、ご飯の上に乗せて丼にしたり...アレンジ自由!!

★新玉ねぎを、春キャベツに変えたり、水板きしたとうもろこしを加えてもおいしいですよ!

★新年度のスタートに、ご家族の保障を見直されてみませんか?★

コ-オ共済は、お手頃な掛金で、家族みんなのニーズに広がる保障があります。ぜひ配属の担当者におたずね下さい!!

私も、家族全員でお世話をしています!!

