

# ねこねこ しきんぎょ



The Multiple-Cafe Presents



# 「ねこねこくっきんぐ」

## <目次>

丸鶏を使った簡単レシピ(その1)	… 2
丸鶏を使った簡単レシピ(その2)	… 6
丸鶏を使った簡単レシピ(補足)	…10
持続可能スイカの白皮ガスパチョ	…12
奥付	…24
裏表紙	…25



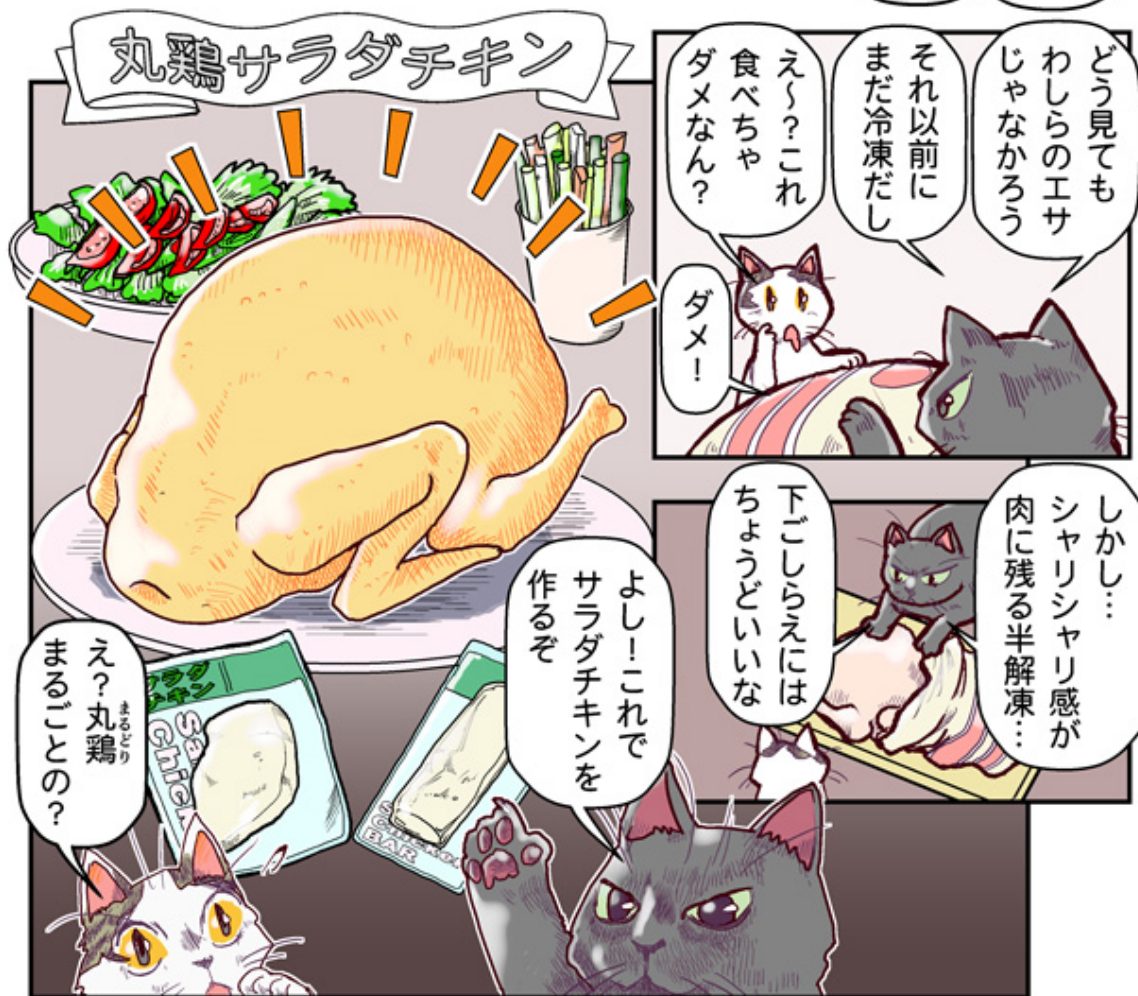
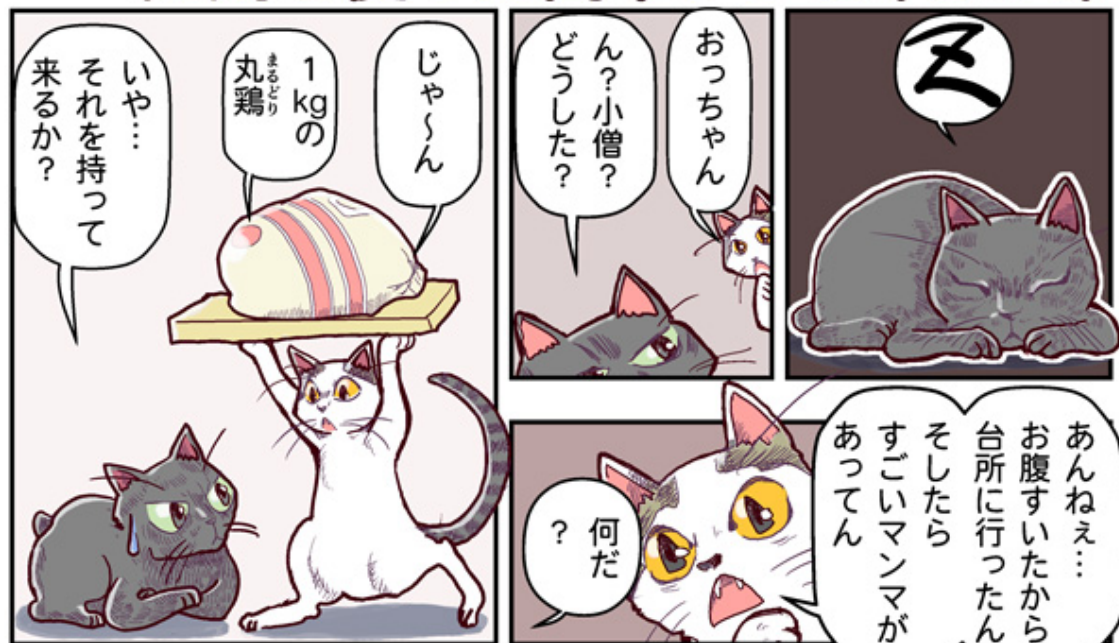
# ねこねこ ごきんぐ

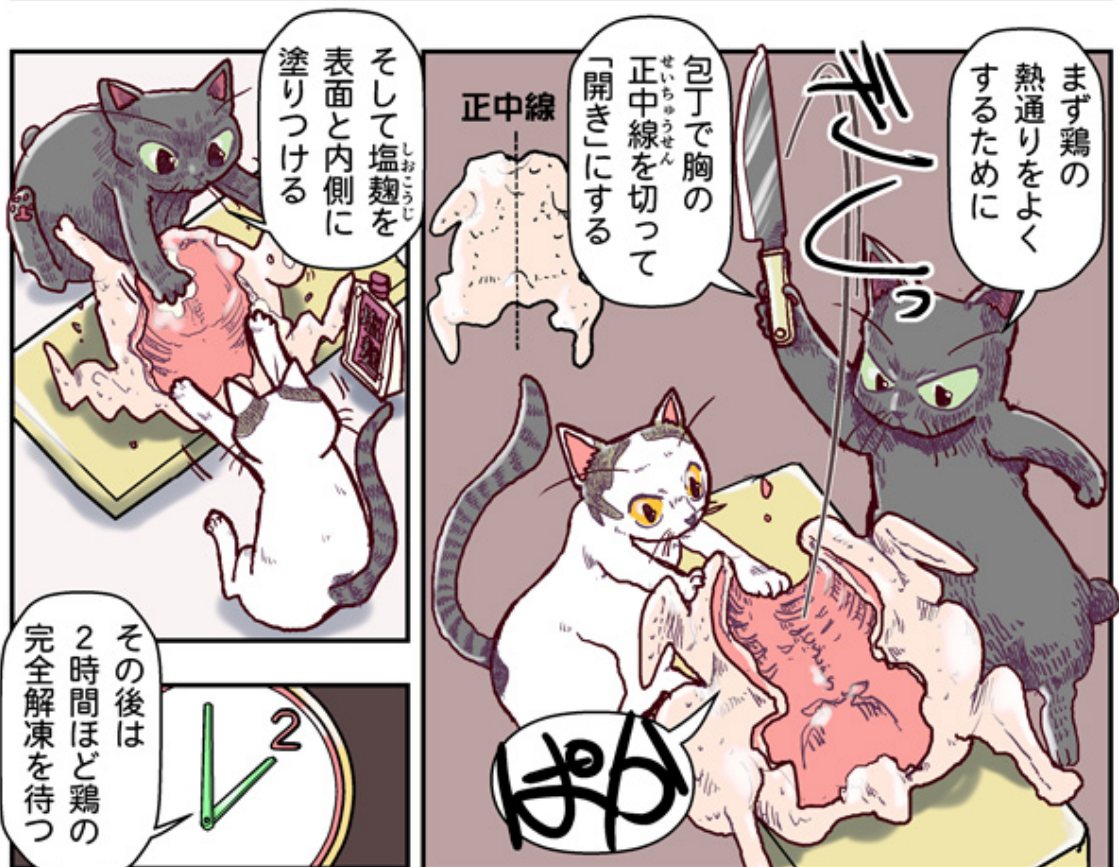
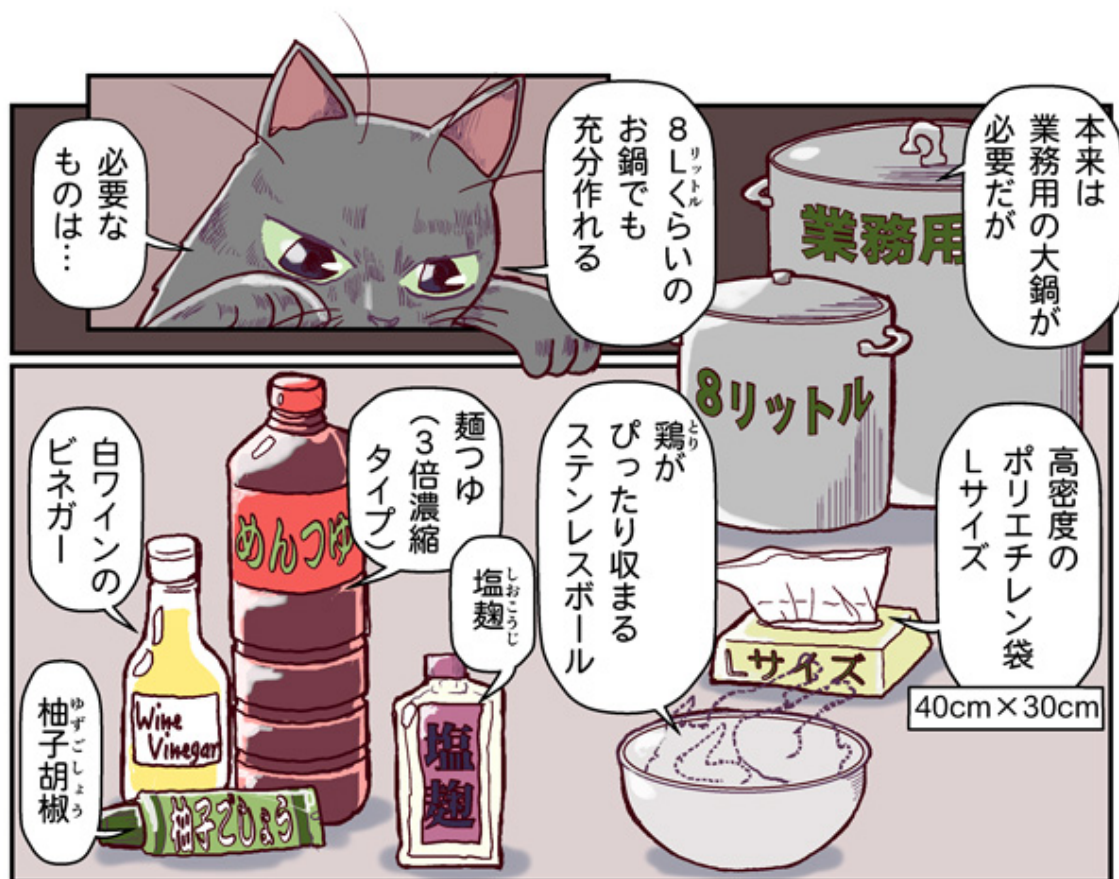


友が世丸み

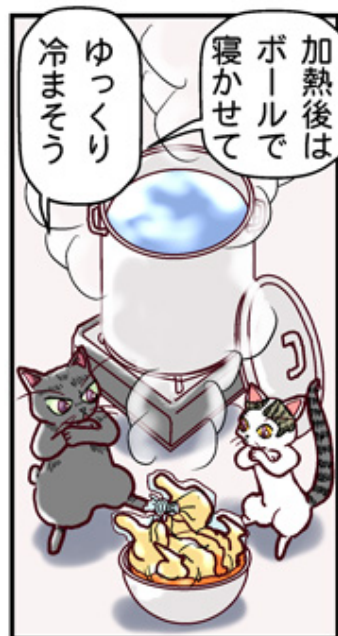
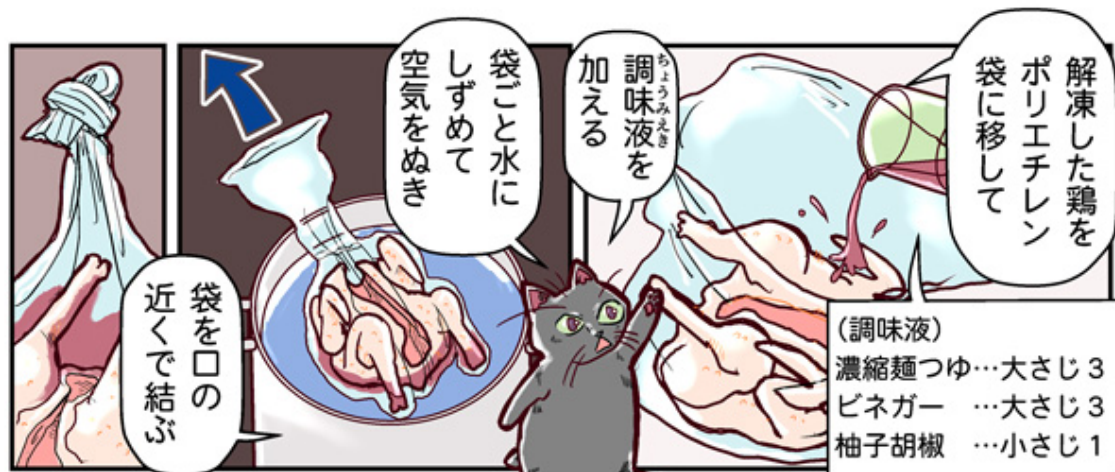


# まるどり丸鶏を使った簡単レシピ(その1)









※お湯、鍋、鶏が高温になるので火傷に注意。 4



袋の中は肉汁が調味液と混ざってタプタプしてる

鶏が液体にひたっている状態を保てば

余熱で煮えながらこのスープの味が肉にしみる

鶏の温度が室温くらいになつたところで

鶏を持ち上げ袋の結び目を下にして

袋のなかでスープを鶏と分離

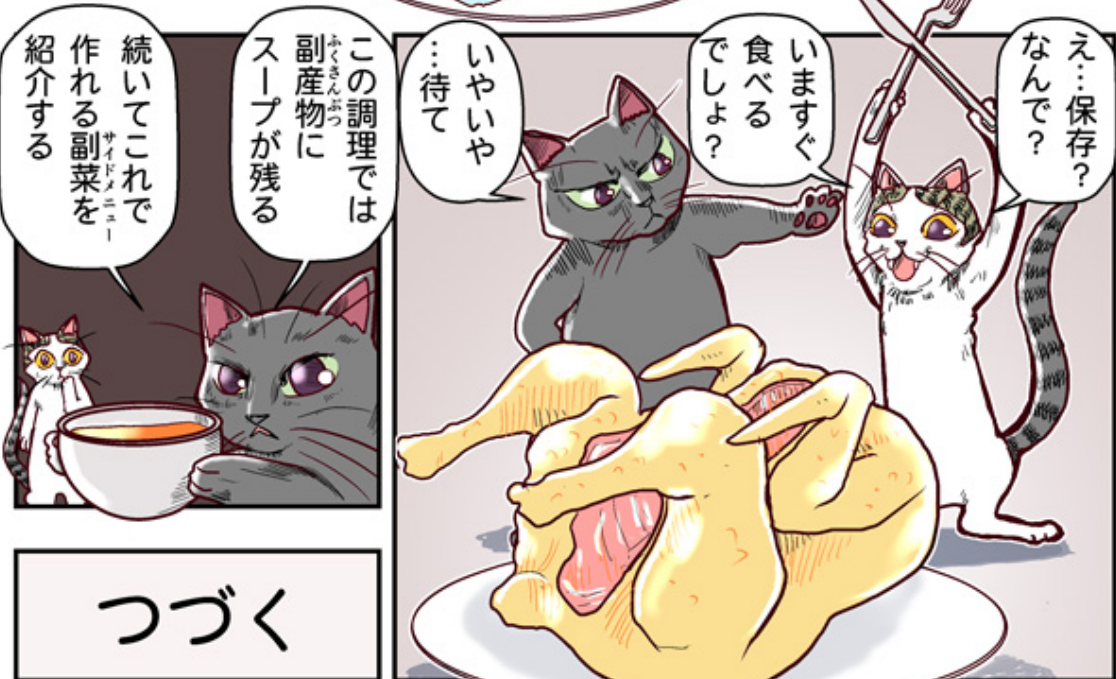


袋の結び目を解いて

スープを小さいボールにしぼり出す

空気を入れずスープをうまく出せたら袋の中は滅菌状態のままだから

袋を結び直せば冷蔵庫で数日間保存できるぞ



え…保存？なんで？

いますぐ食べるでしょ？

いやいや…待て

この調理では副産物にスープが残る

続いてこれで作れる副菜を紹介する

つづく

(その1) : おわり



# まるどり丸鶏を使った簡単レシピ(その2)

丸鶏  
サラダチキンの  
調理でできる副産物

これを無駄に  
しない副菜を  
紹介するぞ

ボールを  
冷蔵庫で  
1時間ほど  
冷やすと

表面に  
白く鶏油が  
凝固する

まずスプーンで  
鶏油をすくって  
ラップで包む



その下は  
濃い味の  
スープが

ゼリー状に  
なっている

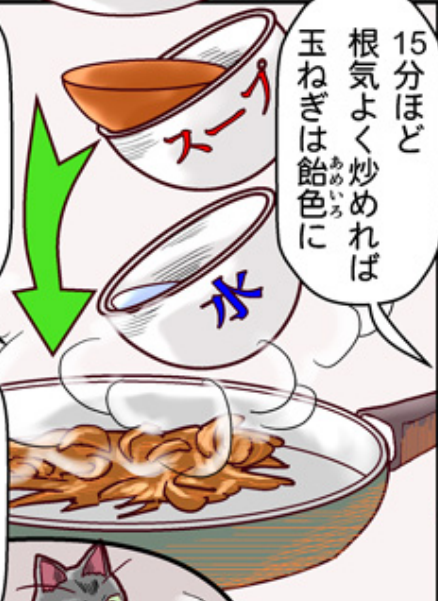


玉ねぎを  
一個使用



15分ほど  
根気よく炒めれば  
玉ねぎは飴色に

これに  
ゼリー状のスープと  
同量の水を加え



コトコト煮れば  
オニオンスープが  
完成だ

皮をむいて  
刻んだ玉ねぎに

さきほどの  
鶏油を大きじ1  
加えて炒める





