

VOICE #03

【ヴォイス】 / #03 / JULY 2009 / www.oisix.com

RECIPES【たまご】

【特集】 たまご



Cover Recipe

スペインカラーのフラメンカエッグ

スペイン風ココットのフラメンカエッグは「たまごのフラメンコ」という意味で、セビリヤ地方の郷土料理です。フラメンコ衣装のように色鮮やかで、食卓を華やかに彩ります。

【2人分】

たまご…2個 生ハム…4枚 枝豆・ブラックペッパー・パセリ…適量 (A) トマトケチャップ…3/4カップ(150cc) 赤パプリカ…1個 タマネギ…1/2個 にんにく…1片

- 赤パプリカは1cm角に、タマネギとにんにくは粗みじん切りにする。枝豆はラップをしてレンジで1～2分加熱して、さやから出しておく。
- 耐熱皿に(A)を入れて混ぜてからラップをして、レンジで1分半加熱する。
- ①に生ハムを折ってのせ、中央に卵を割り入れ、卵黄の中央を爪楊枝で刺してから(破裂するのを防ぐため)、レンジで1～2分加熱する。仕上げに枝豆・ブラックペッパー・パセリを散らす。

【カナダ産プロシュートスライス】(税込1,155円/125g)

黄身は半熟、白身は白くなる程度に加熱。(200℃のオーブンで5分程加熱しても)パプリカも表面に散らすと、彩りがよくなります。

レシピ提供: Oixi レシピエ 影山のぞみ



スティックセニョールのキッシュ

とっても簡単なのに、本格的。人気のキッシュをおうちでどうぞ。大満足のレシピです。

【4人分】

スティックセニョール…1袋(約150g) ベーコン…2枚(30g) 油またはバター…小さじ1 塩・こしょう…少々 (A)たまご…3個 生クリーム・牛乳…各100cc お好みでとろけるチーズ…30g程

- スティックセニョールは3～4cm幅に、ベーコンは1～2cm幅に切る。(A)を混ぜ合わせる。オーブンを180℃に温める。
- 熱したフライパンに油を入れ、ベーコンを炒める。スティックセニョールを加え、火が通ったら、塩・こしょうで味を整える。
- 耐熱容器に①と(A)を入れ、オーブンで30分程焼く。

【茎がおいしい有機栽培スティックセニョール(茨城県産)】(税込313円/1袋(約150g))

スティックセニョールの代わりに、ほうれん草や小松菜、アスパラガスなどを使った、トマトやコーンを加えて、カレー粉を効かせたりとアレンジが可能です。

レシピ提供: Oixi レシピエ 影山のぞみ



【つかいきりレシピ】色どり鮮やか! スペイン風オムレツ

カラフルな夏野菜で見た目も色鮮やか。ボリュームがあるので、みなさんどうぞ。

【3～4人分】※直径18cmのフライパンを使用

たまご…3個 ジャがいも…1個 パプリカ…1/2個 ズッキーニ…1/3本 粉チーズ…大さじ1 オリーブオイル…小さじ2(炒め用+オムレツ用) 塩・こしょう…少々

- 材料の野菜は各1cm角に切る。オリーブオイル小さじ1を入れて熱したフライパンでジャがいも、ズッキーニ、パプリカの順に炒める。塩・こしょうで下味をつける。
- 溶きたまごに粉チーズと塩少々、①を加えて混ぜ合わせる。それをオリーブオイル小さじ1を熱したフライパンに注ぎ、フタをして弱火でじっくりと焼く。
- 下側にきれいな焼き色・上側は半熟状態になったら裏返し、同様に片面を焼く。

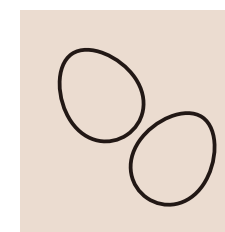
【パウダーチーズ バルミジャーノレジャーノ(伊)】(税込788円/100g)

ハムやベーコン、ツナなどを加えると、より一層ボリュームアップ。いただく時に、お好みでケチャップをかけても。

レシピ提供: Oixi レシピエ 立原瑞穂

【つかいきりレシピとは】食材をおいしく使いきりたい、そんなときに活躍するレシピです。

ACTIVITY REPORT【OisixのVOICE】



割れないたまご: 大切に運びたい思いが、包装もシンプルにしました。

“せっかく愛情を込めて育てた鶏のたまご、1個でも割れることがないように”この実現に向けて、Oisixでは「たまご強化プロジェクト」が始動。この半年で、優しい配送と包装資材削減ができました。また、Oisixのたまごは一貫して「クール」な状態を保ち、配送しています。常温で保管され、売場までも常温という場合があるスーパーのたまごとの違いは、お届け時の鮮度。ためらうことなく、たまごかけごはんをお楽しみください。お菓子を焼く方は、ふっくらする生地でも実感いただけます。

お客様のVOICE(声)募集中です。アンケートにご協力ください。 <http://www.oisix.com/voice>

SEE YOU!



Oisix
おいしくす

