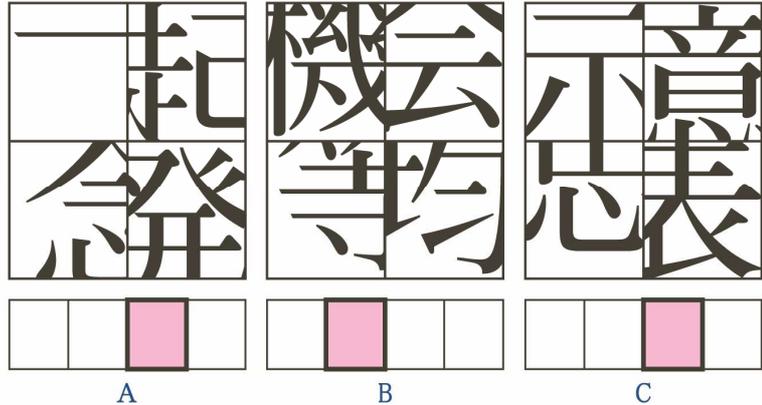


## 熟語探し

A～Cは四字熟語の各漢字の一部を拡大したものです。四字熟語を完成させたら、太枠で囲んだ文字を使ってできる三字熟語を教えてください。



●答えは、当社ホームページでご確認ください！

答え

--	--	--

奥山工務店ホームページのQRコードは  
こちらです→

是非チェックしてみてください♪  
または「奥山工務店」で検索してみてください！



## かんたんレシピ

## かぼちゃときのこのニョッキ

かぼちゃと小麦粉でニョッキを作ります！かぼちゃのほんのりとした甘みとアンチョビの塩気が絶妙にマッチ♪秋食材を楽しめるメニューです。

### 材料

(2人分)

- かぼちゃ…250g、小麦粉…60g、塩…小さじ1/2
- 舞茸・しめじ…各1/2パック、マッシュルーム…3個、アンチョビ…25g、にんにく…1/2かけ
- パセリみじん切り・塩・黒こしょう・オリーブオイル…適量



- ①かぼちゃは皮を切り落として茹で、水気を切って塩を加えて潰す。小麦粉を加えて混ぜ合わせ、2センチ幅の円盤状に丸める。たっぷりの湯に塩を加えて茹でる。浮き上がってきたら取り出す。
- ②舞茸、しめじは石突を取り、手でさく。マッシュルームは薄切りにし、アンチョビ、ニンニクはみじん切りにする。
- ③フライパンにオリーブオイルを熱し、②を加えて炒める。キノコ類がしんなりしたら、①を合わせ、黒コショウで味をととのえる。
- ④器に盛りつけ、イタリアンパセリを散らして黒コショウを振り、オリーブオイルを回しかける。

教えてくれた人…尾田衣子さん

料理研究家。料理教室「アシェットドキヌ」主宰。ル・コルドンブルー東京ほかで料理を学び独立。身近な食材で手軽に作れる料理に定評がある。 <http://ryo-ri.net/>

◇ニョッキはパスタの一種です。

◇ニョッキは浮き上がってきたら取り出すサイン。長く茹でると分離することがあるのでご注意ください。