

暮らしを遊ぶようにたのしむ

# Kurasobi 01

2021.

ライフスタイルマガジン「くらそび」

やさしいってなんだろう。



FELISSIMO

カタログ有効期限：2021年3月31日

今月のことば

「包み、包まれ、包まれたい」

ほわっほわっと、ふかっふかっと

包んだり、包んであげたり

気持ちも、からだも

お風呂に入ってるみたいに

ときにはふにゃ〜となりましょう。

そんな気分だから

今月は「包」(パオ)特集です。



ていねいに、じっくりと  
愛情をふきこむ時間。

# American

とうもろこし粉のポテンシャルが  
発揮された香ばしさ



## みんなのおやつ アメリカンドッグ

HOW to 8本分

【材料】  
粉類[コーンミール(コーンフラワー)・薄力粉  
各50g、ベーキングパウダー 小さじ1と1/2、  
砂糖 大さじ3、塩 ひとつまみ]、溶き卵 1個  
分、牛乳 70ml、串付きフランク 8本、薄力  
粉・サラダ油 各適量

- ① ボウルに粉類を入れて泡立て器で混ぜ合わせる。溶き卵、牛乳を加えて粉気がなくなるまで混ぜる。
- ② 串付きフランクに薄力粉をしっかりとまぶす。
- ③ 鍋にサラダ油を熱し、160℃になったら、②に①の衣をつけて、油にそっと入れる。
- ④ 火を弱め、こまめに回転しながら3分くらい揚げる。

### MEMO

コーンミールが入っていることから、本場アメリカではコーンドッグと呼ばれています。衣生地を縦長のグラスなどに入れると、まんべなく衣がつかます。



## 南米のミートパイ エンパナーダ



HOW to 具

【材料】  
牛ひき肉 200g、玉ねぎ 1/2個分、パプリカ 1/4個分、ゆで卵 1個、レーズン 10g、オリーブ 4粒(すべて粗みじん切り)、塩 小さじ1、パプリカパウダー・チリパウダー・オレガノ(ドライ) 各小さじ1、オリーブオイル 少々、卵黄(仕上げ用) 適量

HOW to 生地 6個分

【材料】  
薄力粉 250g、塩 小さじ1、バター 30g、  
溶き卵 1個分、水 大さじ3程度

- ① ボウルに薄力粉と塩を入れて混ぜ合わせたら、1cm角に切ったバターを加えて切るように混ぜる。
- ② 溶き卵を混ぜ、水を少しずつ加えながらこねる。生地がまとまるくらいになったら、丸めてラップに包み、冷蔵庫で1時間以上休ませる。
- ③ 生地を常温に戻し、もみ直して6等分に丸める。めん棒で直径約14cmにのばす。

- ① フライパンにオリーブオイルを熱し、玉ねぎとパプリカをいためる。牛ひき肉、塩を加え、水分をとばしながらさらにいためる。
- ② 火を止め、スパイス類、オリーブ、レーズン、ゆで卵を加えて混ぜ、パットにあけて粗熱を取る。
- ③ 左で作った生地器具をのせて包み、ふちをしっかりと折り込む。表面に卵黄をぬり、190～200℃に予熱したオーブンで20分ほど焼く。※ぬり卵なしで油で揚げても(170℃で4～5分)。

### MEMO

地域によって材料やスパイスが異なり、バリエーションが豊富。生地はかためが◎。水を入れすぎると、きれいにひだが出ないので水はようすを見ながら少しずつ加えましょう。

# Argentina



手包みだからこそ生まれる  
美しいひだ模様



あの味、この味、思い出ごはん

六甲

# かもめ食堂

## 今日の献立

Vol.1

かもめ食堂

兵庫県神戸市灘区高徳町3-2-21  
11:00~18:00(水・木・金曜休)  
<http://kamomeshokudo.com/>



### 記憶に残る母の味 いつものコロッケ

小さいころ食べていた母のコロッケはバターや牛乳が入った塩・こしょう味のクリームコロッケみたいなポテトコロッケでした。形は俵形で家族みんなコロッケが大好きでたくさん作ってたくさん食べました。

お店でも定番の私の作るコロッケは甘辛く味付けしたソースなしでも食べられるしっかり味のコロッケ。ときどき母のコロッケが食べたくなるけど、作ったことはありません。



#### HOW TO COOK

##### 材料 (10個分)

- 豚ひき肉 ..... 100g
- じゃがいも ..... 600g
- 玉ねぎ ..... 120g
- 無塩バター ..... 15g
- 酒 ..... 大さじ1
- 砂糖 ..... 大さじ1弱
- しょうゆ ..... 大さじ1弱
- 塩 ..... 小さじ3/4
- こしょう ..... 少々
- ナツメグ ..... 少々
- 小麦粉・卵・パン粉 ... 各適量

##### 作り方

- 1 玉ねぎはみじん切りにする。フライパンにバターを熱し玉ねぎと豚ひき肉をいためる。ひき肉に火が通ったら **A** を加え汁気がなくなるまで弱火でじっくりいためる。
- 2 じゃがいもは皮をむいて大きめに切り蒸し器でやわらかくなるまで蒸す。熱いうちにすりこぎでつぶして **1** を加えて混ぜる。
- 3 冷めたら10等分にして好みの形に丸め、小麦粉、溶き卵、パン粉の順に衣をつける。
- 4 160℃に熱した油に入れ転がしながら5分ほどこんがり色づくまで揚げる。

##### memo



じゃがいもは皮をむいてから大きめに切って蒸すことで水っぽくならず、後の作業がスピーディーです。



ウスターソースをかけても  
おいしい!!



A place in the sun.



枝物を飾るとき、どんな花びんに入れたらよいか迷ったら、花びんの口が狭いものを選ぶといいですよ。口が狭いので少ない本数でもすてきに飾ることができます。水に浸からないよう葉っぱは取り除いてあげる事がポイント！水を清潔に保つ事で枝も長持ちします。

(FLOWER) ビバーナム コンパクト 2本

△ LUVONICAL flower works

大阪市西区南堀江4-6-C107

12:00~19:00(火曜休)

☎ @luvonical\_flowerworks

[online shop] <https://luvonical.shop>

online shopにて季節のお花のセット「flower assort」の販売もしています



avecmoi ボーダーセーター ¥6,900 (+10% ¥7,590)、その他モデル私物

自分らしく、着こなそう。

Like You Vol.1



model: 麻絵(あさえ)さん

ミシェルエンターテインメント所属。1989年生まれ。兵庫県出身。趣味は洋服のハンドメイドやリメイク、写真(フィルムカメラ)。

☎ @asaesan

### 柄と柄を合わせたっていいじゃない。自分が楽しいおしゃれをしよう

Like you

フェリシモが贈る“自分らしく生きるしあわせ”を応援するライフスタイルマガジンです。週に一度、ショートストーリーをメールでお届けしています。



<https://www.felissimo.co.jp/s/likeyou/1/>

決して派手ではないのに、なぜか印象に残る人っていますよね。「ライクユー」11月号に出演してくれているモデルの麻絵さんは、まさにそんなひとりで、古着がきっかけで中学生の時におしゃれに目覚め、大人になった今でも、いつも「他人とは違う服装をしたい」と思っているのだそう。インスタで見える私服コーデはたしかに個性的。だけど、ちゃんとなじんで見えます。それはやっぱり「自分が着たい服を着たいように着ているから」なのでしょう。アヴェクモワのボーダーニットにさらりとヒヨウ柄を合わせるところに、麻絵さんらしさが溢れていました。