



車麩のはさみ揚げ

- ① 麩は水に浸してもどし、硬く絞って4等分に切り横に切れ目を入れる。
- ② 長ネギをみじん切りにしたらボウルに入れ、豚挽肉、溶き卵1/2、塩を入れてしょうゆで味を付け、片栗粉も入れ、よく混ぜ合わせる。
- ③ ①に②の具をはさみ小麦粉、溶き卵、パン粉をつけ、170℃位のサラダ油で揚げる。

レシピ提供：小林セツさん（四ツ子支店管内）

材料 (5人分)

車麩 5枚
 豚挽肉 100g
 卵 1/2個
 長ネギ 10cm
 塩 少々

しょうゆ 少々
 片栗粉 少々

小麦粉 適量
 溶き卵 適量
 パン粉 適量
 サラダ油 適量

頭の体操

まちがいさがし
 出題・イラスト：酒井栄子

右のイラストには左のイラストと違う部分が5カ所あります。間違っている部分を左下の枠内の数字で探しましょう。



応募方法

ハガキに①答えの数字、②郵便番号・住所、③氏名、④年齢、⑤その他ご意見・ご感想等をお書き添えのうえ、【〒947-0028 小千谷市城内4-1-55 越後おぢや農業協同組合 総務課(広報)宛】へお送りください。※ご意見・ご感想は、紙面「読者の声」にて掲載させていただく場合がございます。予めご了承ください。

締切 10月29日(月) 当日消印有効

正解者の中から抽選で10名様に「ちょきんぎょグッズ」を進呈いたします。当選の発表は景品の発表をもってかえさせていただきます。
 ☆おハガキの個人情報は、景品の発送および広報誌以外に使用いたしません。



ちょきんぎょ®

先月号の答え 『コスモス』

応募総数は20通でした。
 多数のご応募ありがとうございました。

