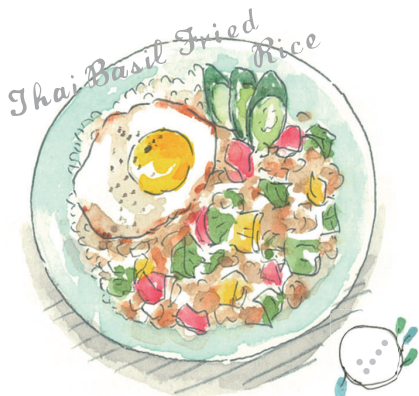


世界の料理でスタンプラリー

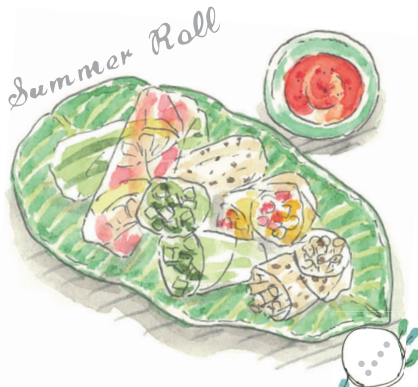
Taste of the World

作った料理は に、チェックを付けよう!



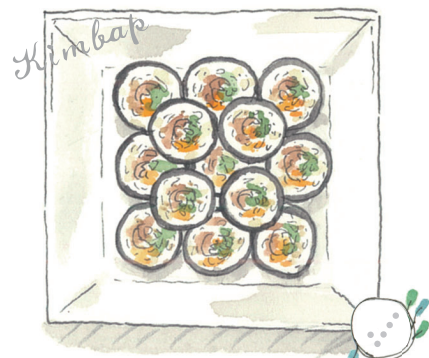
01 大葉ガバオライス

「ガバオ」はタイ語で「ホーリーバジル」のこと。大葉を代用すると和風の仕上がりに。



02 シンプル生春巻き

ライスペーパーに具材を巻いたもの。たれは定番のスイートチリソースのほか、ぼん酢やみそなども◎



03 キムパ

ごま油で味付けしたごはんで作る、韓国のり巻き。短めに切って積み上げたり、断面を見せると華やかな印象に。



04 ロミロミサーモンボウル

ハワイ語で「揉む」を意味する「ロミロミ」。具材をマッサージするようにやさしく混ぜ合わせて。



05 ワカモレ

アボカドを使ったサルサ(ソース)の一種。パンやトルティーヤにディップするほか、肉料理の添え物にも。



06 シンガポール風チキンライス

ゆで鶏と、そのゆで汁で炊いた米を共に盛りつけた屋台料理。炊飯器を使えば手軽にエスニックなひと皿に。



07 カルパッチョ

魚や牛肉を薄切ったものにソースをかけたイタリア料理。マグロ、たこ、鯛やサーモンでもアレンジOK!



08 えびとあさりのパエリア

米に魚介類などの具材を入れて作る炊き込みご飯の一つ。フライパンのままテーブルに出せばおもてなしにも◎



09 ラタトゥイユ

夏野菜をたっぷり使った南フランスの郷土料理。パンにつけたり、パスタやオムレツにかけたり、楽しみ方いろいろ♪

レシピ & 作り方のコツは [だいでまろぐ](#) からチェック ▶

