

スパイシーなミネストローネ

スパイシーなミネストローネ

具だくさんのミネストローネ

具を細かく刻むのがちょっと大変(^_^)

かくし味にカレー粉が入っていて、普通のミネストローネよりスパイシー

適度な刺激でおかわりできちゃうくらいお箸ならぬスプーンがすすむ(笑)

この1品だけでもお腹がいっぱい。

クリスマスパーティーにも丁度よい1品



タンドリーチキン & サモサ

タンドリーチキン

材料に漬け込み冷蔵庫で1時間寝かせるだけで本格的なタンドリーチキンが！！
材料にヨーグルトが入っているから？
肉が柔らかか〜〜〜(´-`)-☆

サモサ

三角の成型でしっかりと口をとめないと揚げるときに口が開いてしまいます。
成型がちょっと難しかったけど、皆さん上手にできました！！

今月の3品はクリスマスパーティーに大活躍しそうですね！！

