

ラムチョップソテー



隣に住むアランおじさんが
新鮮なマトンが手に入ったよ、と
持ってきてくれたんだ。
その時ピンときたよね。

「これ使える!!」ってね。

カムカムワッキンク!には
ラムチョップ 最高なんだよ。

え?! 何? 何? "においか"

苦手"た"って?!

おい、ジョーダン"た"ろ、そんな事か

あるのか、なあ、ステファニー

ボクは今 驚きを隠せない、

隠せないで"いるよ、驚きを!!"



☆ 作り方 ☆ ラムチョップソテー

ラムチョップに 塩 こしょう バジル オレガノ
ふりかけて オリーブオイルをひいたフライパンで
焼いていきます。その時、ガーリックも
ソテーしてきます。はい、できあがり。

つけ合わせの サラダ"にも カムカム



🍷 れんこんとしめじのサラダ 🍷

要領のCMカムバック!!

いちょう切りにしたれんこんとしめじをさっと
ゆがきましょう。ゆで卵とササミ(本当は
ハムの方が色とりきれいかも)でも
合わせまして、軽く塩・こしょう
まよわーずと 粒マスタード"リ"し
きかせて ピリリとね。



ラッ
ティ
ッシュ
は

丸ごとかじるの

大好き

焼き方がうますぎたのか
なんともシュ-シにやわらかく
仕上がってしまいました。

サラダのれんこんが一番
かみかみたったかもです。

さすが かみかみの 玉道野菜

運 根

サンキュ テ"—— ス!!



たかの