



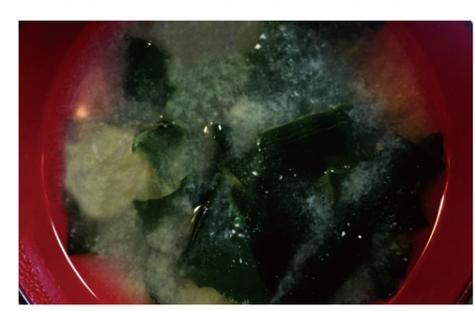
ホームセンター女子の くらしメモ

Vol.003

こんにちは。りおです。先日、旦那にプチギレしてしまいました。「うちの味噌汁、ずっとわかめ色だよね。」食事中に旦那の何気ないこの一言。「な、なんだってー!?!」という思いをバネに、我が家のお味噌汁問題に「野菜玉」で立ち向かってみました。

わかめのお味噌汁のなにがイケないの!?!けど…。 色気の無いお味噌汁の瞬間変身術

1 時間が無くても、色とりどりのお味噌汁をパッとできないかなあ



仕事→娘のお迎え→お買い物。帰宅はPM18:30。そこから夕食準備して娘に食べさせて…職場の先輩ママにアドバイスされた「野菜玉」で何とか改善できるかな?

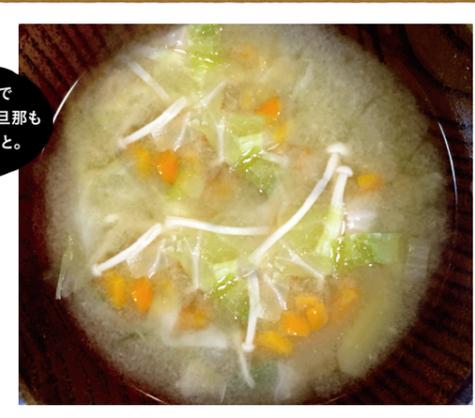
2 日曜日の午後、「野菜玉」チャレンジ!



人参、玉ねぎ、きゃべつ、じゃが芋、きのこ…冷蔵庫にある野菜を刻む。下茹は電子レンジ用の野菜調理器で時短!時短!これ、野菜をムラなく加熱することができ、茹でるよりも栄養素を多く残すらしいよ。

ずぼら主婦的にかなり使える〜。

3 翌日の夕食。汁物は野菜玉を使ったお味噌汁!



色鮮やかで美味しそう!旦那も文句なしと。

魚を焼きながら、湯の沸いたお鍋に「野菜味噌玉」を投入。煮立つのを待つ時間わずか5分!野菜が苦手な娘がお味噌汁と一緒に、野菜も全部食べてくれました(v^▽^v)イェーイ



見た目綺麗だし、凄く達成感!

加熱が済んだら、今度は一食分ずつラップで巾着状に包み冷凍庫へ。風味を保つため冷凍保存バッグに入れました。お味噌と顆粒ダシも入れて包めば、「野菜味噌玉」も準備完了。

今回使用した商品

ずぼら主婦の救世主…冷凍「野菜玉」。これはいろいろと活用できそう。((´▽`*))
今回使ったものはこちらです。



早ワザレンジ名人調理用丸型(ザル付)



DCMブランド冷凍保存バッグ



DCMブランド食品用ラップ

以上、くらしメモでした!

DCMホールディングス



クックパッド 特売 〇〇店 検索

お近くの店舗を「よく行くお店」に登録!

