

愛情かわら版

当社勤続25年トリオ

芦野25
ちよちゃんチーム



笑顔と元気の良さで長年頑張ってきました。相長がある間は、これからも永遠にエクスマ(楽しくお仕事)やっていきます。

ちよちゃん家の
家族に大好評！
ラム肉レシピのご紹介。

ラム肉と人参のギョウザ

材料

- ・ギョウザの皮・・・40枚
- ・ラム肉生・・・250g
- ・人参・・・半分位
- ・ニラ・・・1束
- ・だし汁・・・200cc
- ・味塩コショウ・・・少々

ラム肉の代わりに鹿肉でもOK

- ①ラム肉は、ミンチにして良くこねる。
- ②人参はみじん切りにして肉とまぜる。その後、味塩コショウを少々入れる。
- ③だし汁を何回かに分けて入れ良くこねて、皮に包む時に3cm位に切ったニラを生のまま一緒に包む。焼いてお好みのタレで召し上がってください。ヘルシーです。