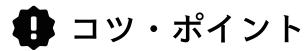
馬と鹿のマリネ

~季節外れの野菜を添えて~





馬や鹿が用意できないときは、 アホウドリで代用してもよい。



♥ 作り方

- ②馬と鹿を殺し、適当にマリネにしていく。
- ❸季節外れの野菜を添える。
- 4馬鹿みたいに食べる。

モベチャのスープ

♂ 材料

モベチャ・・・・・・・ 1 バロ チョロの葉・・・・・・ 3~5 枚 ロッパニゴの実・・・・・ 適量 バゴンボ・・・・ 20 レムラ

♥ 作り方

- ①チョロの葉を短冊状に刻む。
- ②モベチャをスペヴォルしてポポリッチョする。
- ⑥バゴンボを火にかける。
- 4沸騰したらポポリッチョし

たモベチャを入れてさらに煮 込む。

- ⑤色が変わったらチョロの葉と ロッパニゴの実を入れ、火を 止める。
- 6時計回りに7回かき混ぜて 「ラ・シュビドゥンドゥン」と 3度唱える。
- √皿に注ぎ分けて完成。

● コツ・ポイント

モベチャがスペヴォルできないときはヒョリブで代用しても よい。