

茹でのひと手間で、もちが  
クリスマスディナーに大変身。  
もちのニョッキ風



## もちのニョッキ風

【材料】(2~3人分)

- もっちりもち ..... 4個
- ウインナー ..... 6本
- しめじ ..... 80g
- ブロッコリー ..... ½株
- 玉ねぎ ..... ½個
- にんにく ..... 1片
- カットマトの水煮 ..... 300g
- バター ..... 10g
- トマトケチャップ ..... 大さじ2
- 砂糖 ..... 大さじ1
- 牛乳 ..... ½カップ
- 塩・こしょう ..... 各少々
- 塩 ..... 適量

【作り方】

1. もちは一口大に切る。ウインナーは斜め切り、しめじはほぐし、ブロッコリーは小房に分ける。玉ねぎとにんにくはみじん切りにする。
2. フライパンにバターを溶かしてにんにくと玉ねぎを炒め、透き通ってきたらウインナーを加えてサッと炒める。カットマトを入れて煮立て、Aを加えてひと煮する。
3. ブロッコリー、しめじ、もちは塩茹でして火を通す。2に加えてひと混ぜし、器に盛る。

調理時間  
約20分

### 今月のコープ商品



**CO-OP**  
イタリア産  
カットマト  
(テトラパック)  
300g(固形量180g)  
調理しやすくカットした  
イタリア産マト。  
(12月2回企画)

## 店舗 information



12月はイベントがいっぱい! クリスマスやお正月用品など、ハレの日の食卓こそコープにおまかせください!



12/7(土)・8(日)

毎月恒例  
くらし応援  
フェア  
**ポイント  
5倍**

※12月ピンゴ12/1(日)~スタート

12/21(土)・24(火)・25(水)・28(土)・29(日)

12月の  
臨時 **5倍**  
デー

調味料や買い置き品、  
迎春用品のご準備は  
5倍デーがおトクです!

<年末年始営業案内>

- ・大晦日12/31は、全店よる8時に閉店いたします。
- ・1月1日~3日は全店休業し、1月4日あさ10時から新年の営業を開始いたします。
- ★1月の「きょうまるの日(電子マネーチャージデー)」は1月4日に実施!

発行 **京都生活協同組合** 発行人: 畑 忠男

〒601-8382 京都市南区吉祥院石原上川原町1-2

☎ 075-672-6304

2019年11月25日・通巻664号 再生紙を使用しています

商品・配達に関するお問い合わせやご意見など 組合員コールセンター

☎ 0120-11-2800 月~金 8:45~21:00 土 9:00~17:30(日休み)



<https://www.instagram.com/kyotocoop/>



京都生活協同組合  
公式  
Facebook

フェイスブック更新中!

<https://www.facebook.com/kyotocoop>

