



おばあちゃんの知恵袋

毎日使う蛇口お掃除していますか？

意外と水垢や汚れが付きやすい蛇口は清潔に保ちたいですね
今回は重曹とクエン酸の【発泡の力】を使った蛇口のお掃除を
ご紹介します。

[必要な物は]

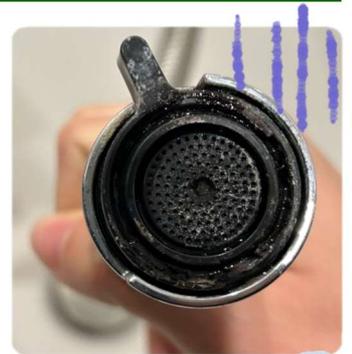
・重曹 ・クエン酸 ・歯ブラシ(お掃除用) ・容器(袋でも○)

ボウルや袋容器は何でも大丈夫です。

お湯を張った容器に重曹大さじ1杯、クエン酸大さじ1杯
を入れ1時間放置します。

その後歯ブラシで磨いて洗い流せば完了です！

分解する際はメモや動画を撮ってみてね★



シュワシュワと
汚れも浮き出てくるよ！



ブリの彩りカルパッチョ

脂ののったブリを、たっぷりの野菜、レモンを
効かせたソースとともにどうぞ♪お酒にも合いますよ！

カツオの刺身でも
おいしそうです！

(2人分)

- 1ブリ刺身用…140g、きゅうり…1/3本、ピーマン…1個、紫玉ねぎ…1/8個、
人参…1/4本、ミニトマト…3個、ディル…適量
- A：酢・レモン汁…各大さじ1、オリーブオイル…大さじ2、はちみつ…小さじ1
- 塩・コショウ…適量

①ブリは薄切りにする。きゅうりはみじん切りに、ピーマンは種を取り、
みじん切りにする。人参・紫玉ねぎは皮をむき、みじん切りにする。
ミニトマトは粗切りにする。

②①の野菜を合わせ、Aを加えて混ぜ、塩・コショウで味をととのえる。

③器にブリを並べて軽く塩を振り、②をかけてディルを散らす。

※ブリは薄くカットすることをおすすめします。

また、ブリは塩を薄く振って下味をつけることで、ソースとの絡みが良くなります。



白井市のリフォームGoogleクチコミ

かみの こうむてん

(株)神野工務店 ☎ 0120-461-206

〒270-1431 千葉県白井市根1780-116

★工事のご依頼・ご相談、お気軽にお問合せ下さいませ

