

# おうち **de** 満洲レシピ

Vol.37

## ザーサイ入り 春雨スープ

ザーサイの塩気がgood  
ヘルシーで大満足!



※1人前の  
盛りつけです。

材料  
(2〜3人前)

● 春雨…40g

★ ザーサイ(粗く刻む)…100g

● 人参(千切り)…50g

● 豚肉(一口大に切る)…50g

● 椎茸(2個分を薄切り)…50g

● 長ネギ(斜め切り)…50g

● 小ネギ(小口切り)…お好みで

★ しおタレ…1袋

● 酒…少々

● ごま油…少々

● 水…600cc

作り  
方

- ① 鍋に水と人参を入れて火にかけます。
- ② 沸騰したら豚肉・椎茸を入れて、豚肉に火が通ったら春雨・**ザーサイ**・長ネギ・**しおタレ**・酒を入れます。
- ③ 2〜3分煮たら、ごま油をたらし、器に盛りつけ、お好みで小ネギをのせて完成です。

レシピ考案者 練馬富士見台店 大塚

★マークは自家製お土産商品です。

**ぎょうざの満洲**

炒め物や和え物にも  
よく合います。

自家製ザーサイ  
[200g]

150円+税



アサリスープ入り

しおタレ  
30円+税



お土産コーナーで販売中!

202103MS