

おうち de 満洲レシピ

Vol.44

秘伝豆の チリコンカン

簡単に作れる
エスニックな味！



レシピ考案者 花小金井北口店 山田

★塩ゆで**秘伝豆**(解凍しておく)…1袋

- オリーブオイル…大さじ1
- 豚ひき肉…200g
- トマト缶(カット)…1缶

A

- 玉ネギ(みじん切り)…1個
- すりおろしにんにく…小さじ1

B

- 中濃ソース…大さじ2
- 塩…少々
- コショウ…少々
- チリパウダー…少々
- 乾燥パセリ…少々

材料(3~4人前)

作り方

- ① フライパンにオリーブオイルを入れ、豚ひき肉を炒めます。そばろ状になったら、**A**を入れ、香りが出るまで炒めます。
- ② トマト缶・**秘伝豆**・**B**を入れ、中火で10分位煮込みます。
- ③ 器に盛り、パセリをかけて完成です。

★マークは自家製お土産商品です。

ぎょうざの満洲



解凍して、そのままおつまみに。
料理にも、お使いいただけます。

山形県産 塩ゆで秘伝豆

冷凍 [200g]

1個 **210円**(税込)

2個 **380円**(税込)

お得!

パンやトルティーヤチップスと一緒に!



調理例: 秘伝豆のチリコンカン

お土産コーナーで販売中!