おうち de 満洲 レシピ

Vol.46

ジンジャー 水餃子

生姜で身体が





竹料(21

★生ぎょうざ…6個 ★しおタレ…1袋

- お湯…500cc
- おろし生姜…10g
- 長ねぎ(スライス)…20g
- 溶き卵…1個
- 小松菜(茹でて5cm幅に切る)…30g
- 針牛姜…5g
- いりごま…適量

作り方

① 鍋に500ccのお湯を沸かし、しおタレ・おろし生姜・ 生ぎょうざを入れ、約6分煮ます。

- ② 長ねぎを入れ、沸騰したら溶き卵を回し入れます。
- ③ 丼に注ぎ、小松菜・針生姜を盛りつけ、いりごまをちらし、 完成です。レシピ考案者 蕨東口店 小林

★マークは自家製お土産商品です。

にて販売中!



冷蔵冷凍生ぎょうざ12個入タレ付通常価格350円(税込)特売日価格

特売日価格 ✓



アサリ スープ入り

しおタレ **40**円(税込)

ぎょうざの満洲





リ老 Ш

- 玉ねぎ(みじん切り)…100g
- 豚ひき肉…50g
- 人参(みじん切り)…25g
- トマト(さいの目切り) · · · 100g

★マーボタレ…1袋

- 酒…小さじ1/2
- **茘麺**⋯1袋
- 乾燥パヤリ…少々

 フライパンに油を入れ、玉ねぎが诱き诵るまで炒めて、 一旦お皿に取り出します。

- ② へを炒め、火が通ったら①を戻し、マーボタレ・酒を 入れて、粘りが出るまで炒めます。
- ③ 蒸麺を袋から出してお皿に乗せ、ふんわりとラップをし、 電子レンジ(500W)で2~3分温めます。
- ④ ③のトに、②をかけ、パヤリを振って完成です。

にお 販産 赤コ 中



蒸麺 茲中華緬 (1玉170g) 通常価格

60円(税込)

5○円(税込)



マーボタレ 7∩円(税込)