

# おうち de 満洲レシピ

Vol.47

## 秘伝豆のポタージュ



ミキサーを  
ご用意ください。

※材料は3人前です。(写真は1人前)



秘伝豆のつ  
ぶつぶ  
おいし  
しぶ  
い感  
が!



材料  
(3人前)

### ★塩ゆで秘伝豆

(解凍しておく)…200g

- バター…20g
- 玉ねぎ(スライス)…100g
- 水…200cc
- コンソメ顆粒…小さじ2  
(固形タイプの場合…1個)
- 牛乳…250cc
- 塩、コショウ、乾燥パセリ…各少々

作り方

- ① 鍋にバターを溶かし、玉ねぎを入れ炒め、透き通ったら、**塩ゆで秘伝豆**・水200cc・コンソメを入れます。
- ② 沸騰したら弱火で5分煮込み、火を止め粗熱を取ります。
- ③ ②に牛乳を加え、ミキサーでなめらかにします。
- ④ ③を鍋に戻し、塩・コショウで味を整え、弱火で温めます。器に盛り、パセリを散らして完成です。

★マークは自家製お土産商品です。

レシピ考案者 花小金井北口店 山田

お土産コーナーにて販売中!



冷凍 山形県産

1個 210円(税込)

塩ゆで秘伝豆

お得! 2個 380円(税込)

200g入

ぎょうざの満洲

超簡単！

# 蒸し鶏の パリジャン サンド

しっとり柔らかい蒸し鶏と  
マスタードマヨが合う！



材料  
(1人前)

★国産ハーブ鶏の蒸し鶏…60g  
※4枚にスライスする。

A

●粒マスタード ●マヨネーズ  
※好みの量で混ぜ合わせておく。

●フランスパン…1/4本  
●バター…適量  
●レタス…1枚  
●スライスチーズ  
(半分に切る)…1枚

作り方

- ① フランスパンの側面に切れ目を入れ、開いた状態でオーブントースターで軽く温めます。
- ② パンの内側にバターを薄く塗り、レタス・スライスチーズ・**蒸し鶏4枚**・**A**を挟んで、完成です。

★マークは自家製お土産商品です。

レシピ考案者 武蔵境北口店 菊川

・・・お土産コーナーにて販売中！・・・



業務用

国産ハーブ鶏の **蒸し鶏**

[100gあたり] **120円**(税込)

※グラム単価の販売です。

お試し  
価格

202201SK