

おうち de 満洲レシピ

Vol.9

中華風 ペペロンチーノ

ニンニクの香りが
食欲をそそります♪



材料「2人前」

★蒸麺…2袋

- オリーブオイル…大さじ2
- ニンニク(スライス)…1片
- 唐辛子(半分に折り種を取る)…1本

★チャーシュー(細切り) …100g

A

- キャベツ(ざく切り)…150g
- ミニトマト(半分に切る)
…10個

★塩タレ…1袋

作り方

- ①蒸麺は袋から出してお皿に乗せ、ふわっとラップをかけ、電子レンジ(500W)で1分温めます。
- ②フライパンにオリーブオイル・ニンニク・唐辛子を入れ、弱火でじっくりと加熱します。ニンニクの香りが出たらチャーシューとAを入れ炒めます。
- ③キャベツに火が通ったら、蒸麺を入れ混ぜ合わせ、塩タレを入れ、さらに混ぜます。全体になじんだら完成です。

★マークは自家製お土産商品です。

ぎょうざの満洲

“中華風ペペロンチーノ”にはこれ！

蒸麺
栃木県産小麦
100%



アサリスープ入



蒸麺 1玉 170g
55円(税込59円)

特売日価格

45円(税込48円)

しおタレ
30円
(税込32円)

チャーシュー
[100gあたり]
305円(税込329円)

※グラム単価の販売です。

蒸麺なら茹でる
必要がないので簡単！



調理イメージ

国産肩ロース肉
自家製チャーシュー
を使用した
旨味がさらに引き立ちます。

お土産コーナーで販売中！

201810SK