

おうち de 満洲レシピ

Vol.55

旨辛みそで タンドリーチキン

レシピ考案者
野方南口店 山田

ふっくら
ジューシー♪



材料 (2人前)

鶏もも肉 350g

塩、コショウ 少々

A ★旨辛みそ 40g

A プレーンヨーグルト 70g

A カレー粉 3g

好みの野菜やレモン 適量

★は自家製お土産商品です。

ホットサンドにしても
おいしい!

アレンジ



作り方

- ① 鶏もも肉をフォークで数ヶ所穴をあけ、一口大に切り、塩・コショウを振ってすり込みます。
- ② ビニール袋に①とAを入れ、よく揉み、冷蔵庫で1時間程寝かせます。
- ③ オーブントースターの天板にアルミホイルを敷いて、②を並べ10分程焼いて完成です。お好みに野菜やレモンと一緒にどうぞ!

自家製お土産商品

旨辛みそ

300円(税込)



お土産コーナーで販売中!

餃子や麺類、料理がピリ辛に。

ぎょうざの満洲

ひでんまめ

秘伝豆の 冷製ミネストローネ

レシピ考案者 武蔵境北口店 菊川

パスタやハンバーグの
ソースとしても
おいしい!



材料 (3~4人前)

オリーブオイル	大さじ1
ニンニク(みじん切り)	1片
A 玉ねぎ、人参(1cm角に切る)	各80g
B きゅうり(1cm角に切る)	1本
B 魚肉ソーセージ(1cm角に切る)	1本
B ★[冷凍]塩ゆで秘伝豆(解凍する)	100g
B トマト缶(カット) ※生トマトでもOK。	1缶(400g)
B 水	400cc
B 固形コンソメ	2個
塩、コショウ	適量
パルメザンチーズ	適量

★は自家製お土産商品です。

作り方

- 鍋に、オリーブオイルとニンニクを入れ、弱火で炒め、香りが出たら**A**を入れ、玉ねぎの色が透明になるまで炒めます。
- B**を加え、アクを取りながら30分ほど煮込み、塩、コショウで味を調えます。
- 火を止め粗熱が取れたら、冷蔵庫で冷して完成です。
お好みにパルメザンチーズをかけてください。

自家製お土産商品



冷凍 山形県産
塩ゆで秘伝豆
200g

1個 **210円**(税込)

2個 **380円**(税込)

お得