

おうち de 満洲レシピ

Vol.62

春キャベツとアサリの 塩ラーメン (イタリア風)

レシピ考案者 つつじヶ丘北口店 笠井

あさり塩スープは
相性ピッタリ!



材料
(2人前)

オリーブオイル 大さじ1

にんにく(みじん切り) 2片

鷹の爪(輪切り) 1本

A アサリ(砂抜きをする)200g

酒 大さじ1

★生麺 2袋

B 水 600cc

★しおたれ 2袋

キャベツ(ざく切り) 70g

乾燥パセリ 少々

コショウ 少々

★は自家製お土産商品です。

作り方

- ① フライパンにオリーブオイルとにんにくを入れ、弱火で炒め、香りが立ってきたら鷹の爪を入れ、にんにくがきつね色になるまで炒めます。
- ② **A** を入れ中火で10秒位炒めて、**B** を入れます。アサリが開き始めたら、キャベツを入れ軽く煮立たせます。
- ③ 別の鍋で沸騰したお湯に★生麺を入れ、固めにゆで(約1分)、湯切りして、丼に入れます。
- ④ ③の上に②を注ぎ、パセリとコショウをかけて完成。

自家製
お土産商品



★生麺 (生中華麺・1玉160g)

通常価格 70円(税込)

特売日価格 60円(税込)



★しおたれ

40円(税込)

アサリスープ入り

キムチ春雨スープ

レシピ考案者 航空公園駅前店 山田



朝ごはんや小腹が空いた時にもおすすめ♪

ピリ辛でおいしいよ

材料(2〜3人前)

ごま油	小さじ1		
豚バラ肉(細切り)	50g		
干し椎茸(戻す・スライス)	20g		
★国産白菜のキムチ	100g		
★しょうゆタレ	1袋	春雨(乾燥)	16g
水	500cc	卵(溶いておく)	1個
酒	小さじ1	青ネギ(小口切り)	適量
コショウ	少々	いりごま	適量

★は自家製お土産商品です。

作り方

- 鍋にごま油を入れ、豚バラ肉を炒め、火が通ったら椎茸と★キムチを入れ炒めます。
- ★Aを入れ、沸騰してきたら春雨を入れ3分煮込みます。溶き卵をまわし入れ、軽かき混ぜ火を止めます。器に盛り、青ネギといりごまを散らして完成。

自家製お土産商品



★国産白菜のキムチ
国産野菜、国産イワシ塩辛使用

※価格・内容は予告なしに変更する場合がございます。



★しょうゆタレ
40円(税込)
丸大豆醤油使用

ぎょうざの満洲