5うち de 満洲 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

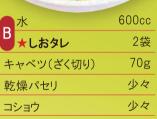
相性ピッタリ!

オリーブオイル

★生麺

材 料(2人前)

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	Eする)200g
	酒	 大さじ1



★は自家製お土産商品です。

- 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。
- 作 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 U 始めたら、キャベツを入れ軽く煮立たせます。
- 方 ③ 別の鍋で沸騰したお湯に★牛麺を入れ、固めにゆで(約1分)。 湯切りして、丼に入れます。

2袋

④ ③の上に②を注ぎ、パヤリとコショウをかけて完成。

大さじ1



★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)



★しおタレ 40円(税込)

202303SK

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♪

ごま油	小さじ1
豚バラ肉(細切り)	50g
干し椎苷(草す・スキ	ライス) 20g

★国産白菜のキムチ 100g

★しょうゆタレ	1袋
水	500cc

酒 小さじ1

コショウ 少々



春雨(乾燥)	16g
卵(溶いておく)	1個
青ネギ(小口切り)	適量
いりごま	適量

★は自家製お土産商品です。

① 鍋にごま油を入れ、豚バラ肉を炒め、火が通ったら椎茸と **上ムチを入れ炒めます。

り方

材

料

(2~3人前)

② 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、軽く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。



★国産白菜のキムチ

国産野菜、国産イワシ塩辛使用

※価格・内容量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