

おうち de 満洲レシピ

Vol.63

旨辛タコライス

レシピ考案者
航空公園駅前店 山田

ちゅっぴりぴり辛!



※写真は1人前です。



タバスコで辛さアップもOK!



材料(3~4人前)

油	大さじ1
豚ひき肉	300g
玉ネギ(みじん切り)	1/2個
★旨辛菜麺タレ	1袋
A カットトマト缶	200g
ウスターソース	大さじ1

温かいご飯	3~4人分
レタス(1cm幅に切る)	3~4枚
ミニトマト(半分に切る)	6~7個
とろけるチーズ	適量

★は自家製お土産商品です。

作り方

- ① フライパンに油を入れ、豚ひき肉を炒め、火が通ったら玉ネギを入れてさらに炒めます。
- ② **A** を入れ、汁気がなくなるまで炒めます。
- ③ お皿にご飯を盛り、レタスと②のをのせ、とろけるチーズを散らし、ミニトマトを盛りつけて完成。

自家製
お土産商品



★旨辛菜麺タレ

80円(税込)



ラーメンや炒め物に。

ぎょうざの満洲



トマトと蒸し鶏の カプレーゼ

レシピ考案者
つつじヶ丘北口店 笠井



簡単サラダ♪
しその香りが爽やか～

材料(3〜4人前)

しそ(みじん切り)	約10枚	しそは、できるだけ細かく刻みましょう!	
オリーブオイル	大さじ2		
A 米酢	小さじ1	★業務用蒸し鶏(5mm幅に切る)	1袋
砂糖	小さじ1/2	トマト(薄切り)	1個
塩	少々	モッツアレラチーズ(薄切り)	100g

★は自家製お土産商品です。

作り方

- ① ボウルに **A** を入れ、よく混ぜ合わせます。
- ② お皿にトマト、★蒸し鶏、モッツアレラチーズを交互に盛りつけ、①をかけて完成。

自家製
お土産商品



★業務用 蒸し鶏

[100gあたり]

130円(税込)

※グラム単位の販売です。



そのままお召し上がりいただけます。