


おうち de 満洲レシピ

Vol.65

蒸し鶏の マーボトマトソースかけ

冷たい!

レシピ考案者 航空公園駅前店 山田

酸味と旨味たっぷり。
夏にぴったりのおいしさ!



材料(2人前)

マーボトマトソース

オリーブオイル 大さじ1

トマト(7~8mm角に切る) 100g

長ネギ(みじん切り) 50g

★マーボタレ 1袋

水 100cc

A コンソメ(顆粒) 小さじ1

コショウ 少々

水溶き片栗粉 大さじ1/2

★業務用蒸し鶏(5mm幅に切る) 200g

サニーレタス(一口大にちぎる) 適量

「マーボトマトソース」は、
冷蔵庫で冷してから
お召し上がりください。



★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を入れ、トマトと長ネギを炒めます。香りが出てきたら、★マーボタレを入れ混ぜ合わせます。
- ② さらに香りが出たら A を入れ、煮立ってきたら水溶き片栗粉でとろみをつけます。
- ③ ボウルに移し粗熱が取れたら、冷蔵庫で冷して、マーボトマトソースの出来上がりです。
- ④ お皿にサニーレタスを敷き、★蒸し鶏を盛り、③をかけて完成。

ぎょうざの満洲

202306SK

お土産コーナーで販売中!

そのままお召し上がり
いただけます。

国産
ハーブ鶏
自家製



炒め物に



★業務用 蒸し鶏

100gあたり130円(税込)

※グラム単価の販売です。

★マーボタレ

70円(税込)

おつまみにもなる一品です。

[調理例]

蒸し鶏のマーボタレソースかけ

※写真は3~4人前です。

※レシピは裏面にあります。

