

餃子(味噌ダレ)



匠味噌ラーメン2kg×6

香味野菜香る、北海道味噌仕立ての味噌ラーメンスープです。ラードと香味野菜を高温で炒める独自の工程を採用しました。専門店の鉄鍋で炒めたような調理感を付与、香り立ちよく仕上げています。北海道みそを使用し、濃厚な味噌感と唐辛子の後味が特徴です。

材料 2人分

材料名	使用量	材料名	使用量
餃子	12個		
サラダ油	適量		
<味噌ダレ>			
味噌ラーメンスープ	30g		
リンゴ酢	12g		
砂糖	6g		
ラー油	適量		

作り方

- ①フライパンにサラダ油を熱し、餃子を並べて焼く。
 - ②<味噌ダレ>の材料を混ぜ合わせて脂が溶けるくらい温め、餃子に添えて出来上がり。
- ※お好みでラー油をご使用下さい。