

煮干し鍋



材料 2人分

材料名	使用量	材料名	使用量
鶏もも肉	100g		
鶏団子	4個		
白菜	3枚分		
長ねぎ	1/3本		
人参	1/5本		
水菜	1/2束		
しめじ	1/4パック		
豆腐	1/4丁		
<調味液>			
煮干しラーメンスープ	1袋		
水	350ml		

作り方

- ①具材を食べやすい大きさに切る。
- ②鍋に<調味液>を加えて火にかけて煮立たせ、具材に火が通ったら出来上がり。

料理特徴

煮干しラーメンスープは鍋つゆにもぴったり。煮干しの風味でお肉や野菜がおいしくお召し上がりいただけます。1袋で2人前で少人数用のメニューにお使いいただけます。豚肉でもおいしくお召し上がりいただけます。