

# フォーガー



## 匠味塩だれ

塩かどのないまるやかな味わいは「匠味塩だれ」の最大の特徴です。チキンエキス・あさりエキスを使用し、肉にも海鮮にも合う味わいに仕上げました。にんにく、ブラックペッパーで引き締め味の緩急をつけました。ねぎ油、ごま油を併用することで、風味豊かな塩だれに仕上げました。

## 材料 1人分

材料名	使用量	材料名	使用量
フォー(乾)	80g		
鶏むね肉(茹)	20g		
もやし	50g		
紫玉ねぎ	10g		
パクチー	5g		
<スープ>			
匠味塩だれ	90g		
水	340ml		
ライム	1/4個		

## 作り方

- ①鶏むね肉は薄切りにする。もやしは茹でて水気を切る。紫玉ねぎは薄切りにし、パクチーは3cm幅に切る。ライムは串切りにする。
- ②器に茹でたフォーを盛りつけ、温めた<スープ>を注ぎ、①をトッピングする。ライムを絞って出来上がり。