

中華丼



写真 1人分

匠味 中華スープ

湯で希釈するだけで中華だしの効いたラーメンスープが出来上がります。ラーメン・炒飯などの具材の他、中華炒め等の調味料としても幅広くお使い頂けます。

材料 1人分

材料名	使用量	材料名	使用量
豚バラ肉(薄切り)	50g	<調味液>	
ムキエビ	30g	匠味中華スープ	15g
白菜	50g	水	100ml
筍	20g		
人参	20g	水溶き片栗粉	15g
キクラゲ(乾)	1g	(片栗粉:水=1:2)	
ごま油	8g		
ご飯	1杯分		

作り方

- ①豚バラ肉・白菜は一口大、筍・人参は短冊切りにする。キクラゲは水で戻して石づきを取り、食べやすい大きさに切る。
- ②フライパンにごま油を熱し、豚バラ肉・ムキエビを入れて炒める。火が通ったら残りの具材を加えて炒める。
- ③②に<調味液>を加え、ひと煮立ちしたら一度火を止める。水溶き片栗粉を加えて混ぜ、再度火にかけて煮立たせる。
- ④③にとろみがついたら、ご飯を盛った丼にかけて出来上がり。