

八宝菜



匠味塩だれ

塩かどのないまるやかな味いは「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 2人分

材料名	使用量	材料名	使用量
豚肉(小間切れ)	100g	(※)フライパン調理の場合	10g
むきえび	100g	ごま油	
白菜	200g		
人参	50g		
ピーマン	50g		
たけのこ(水煮)	50g		
椎茸	30g		
揚げ油	適量		
うずらの卵(水煮)	4個		
匠味塩だれ	80g		

作り方

- ①豚肉とむきえびは片栗粉(分量外)をまぶす。白菜は3cm角の削ぎ切りにし、人参・たけのこ・椎茸は3cm幅の薄切りにする。ピーマンは乱切りにする。
- ②170℃の揚げ油で①を揚げる。
- ③ポウルに②とうずらの卵を入れて匠味塩だれで和え、器に盛りつけて出来上がり。

※フライパン調理の場合
フライパンにごま油を熱して①の具材を表記順に炒め、うずらの卵と匠味塩だれを加える。全体を炒め合わせて出来上がり。