

パクチートマト鍋



材料 3 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
鶏もも肉	200g	<スープ>	
肉団子	200g	トマト缶(ダイス)	300g
ソーセージ	150g	ナンプラー	55g
豆腐	250g	砂糖	15g
白菜	200g	ガラスープ	450ml
しめじ	80g		
ニラ	60g		
ミニトマト	60g		
パクチー	30g		
粉チーズ	適量		

料理特徴

トマト鍋をエスニック風にアレンジしました。香り立ち豊かなナンプラーは、湯気と共に香り立ち寒い日に食欲をそそります。

作り方

- ①具材は食べやすい大きさに切る。
- ②鍋に<スープ>の材料を入れて火にかけ、火が通りにくい具材から順番に入れる。
- ③火が通ったらパクチーを乗せて出来上がり。
お好みで粉チーズをかけてお召し上がりください。