

牛肉のフォー



材料 2人分

材料名	使用量	材料名	使用量
フォー(乾)	150g		
牛肉(薄切り)	100g		
玉ねぎ	50g		
パクチー	20g		
ナンプラー	5g		
ごま油	18g		
<スープ>			
ナンプラー	大さじ1		
顆粒鶏ガラスープ	小さじ1		
水	600ml		

作り方

- ①牛肉はさっと茹でて水気を切り、2~3cm幅に切る。玉ねぎは縦に薄切り、パクチーは2cm幅に刻む。
- ②ボールに①・ナンプラー・ごま油を入れて合わせる。
- ③フォーを茹でて器に盛り、②を盛り付け<スープ>を注ぎ出来上がり。

料理特徴

温かいスープにナンプラーが豊かに香る一杯です。