



味蘭 R 簡単美味レシピ



まぜて
のせる

ピリ辛ねぎとろ丼



<材料(1人分)>

すし飯	200g
青ネギ (小口切り)	適量
大葉	1枚
刻み海苔	適量
ねぎとろ	80g
味蘭 R	12g
マヨネーズ	24g

<作り方>

- ①ねぎとろ、味蘭 R、マヨネーズをまぜあわせる。
- ②丼にすし飯を盛り、①とその他の具材を盛り付ける。
- ③お好みでさらに味蘭 R をトッピングする。

スープと
まぜる

ピリ辛ポトフ



<材料(1人分)>

じゃがいも (乱切り)	50g
人参 (乱切り)	25g
玉ねぎ (くし切り)	30g
ソーセージ	1本
パセリ	適量
コンソメスープ	300g
味蘭 R	75g

<作り方>

- ①カットした野菜をやわらかくなるまで茹で、ザルにあげる。
- ②コンソメスープに味蘭 R を加えたものに①とソーセージを投入する。
- ③器に盛り付け、みじん切りしたパセリを添える。

まぜて
炒める

エビチリ風炒め



<材料(1人分)>

えび	250g
にんにく (みじん切り)	適量
生姜 (みじん切り)	適量
白ネギ (みじん切り)	適量
ごま油	適量

調味料 60g

味蘭 R
ケチャップ

<作り方>

- ①にんにく、生姜、白ネギをごま油で炒める。
- ②①にえびを加え、炒める。
- ③調味液を投入してさらに炒める。
- ④皿に盛り付ける。

ご注文はこちらから

☎ 0120-871-314
<http://www.kawakami.co.jp>