



# 味蘭 EX 簡単美味レシピ



つゆで  
うすめる

## ぶっかけうどんキムチつゆ



<材料(1人分)>

うどん	1玉
小海老天ぷら	2尾
わかめ	15g
油揚げ	15g
大根おろし	30g
生姜おろし	3g
貝割れ大根	2g

調味料

麵つゆ	200g
味蘭 EX	20g

<作り方>

- ①うどんをゆで冷水で冷やし、水切りを行う。
- ②小海老天ぷらを揚げる。
- ③油揚げを刻み、貝割れ大根をカットする。
- ④麵つゆに味蘭 EX を混ぜる。
- ⑤具材を器に盛り付け、④をかける。

マヨネーズに  
混ぜる

## キムチチキン南蛮



<材料(2人分)>

鶏むね肉	300g
卵(溶き卵用)	1/2個
小麦粉	適量
サラダ油	適量
玉ネギ	50g
卵(ゆで卵用)	1個

マリネ液

酢	50g
砂糖	15g
みりん	3g
しょうゆ	3g
塩	1g

お好みで  
パセリみじん切り少々

タルタルソース

マヨネーズ	50g
味蘭 EX	15g
ゆで卵	1/2個分

<作り方>

- ①マリネ液を作る。
- ②鶏むね肉に溶き卵と小麦粉をつけ、揚げる。
- ③①にスライスした玉ネギと②を加え、マリネする。
- ④ゆで卵をつくり、荒みじんに刻み、マヨネーズ、味蘭 EX を混ぜてタルタルソースを作る。
- ⑤③を液切りし、盛り付け④をかける。  
お好みでパセリのみじん切りをふる。

野菜に  
混ぜる

## 白菜キムチ



<材料>

塩漬白菜	500g
味蘭 EX	100g

<作り方>

- ①塩漬白菜に味蘭 EX を混ぜる。
- ②冷蔵庫で1日置く。

ご注文はこちらから

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