ケンミン食品
株式会社

からだぽかぽか温まる生姜と冬野菜のフォー



調理時間：15分　調理法：お鍋　カロリー：375kcal　塩分：3.6g

冬に美味しい白菜、大根、人参を使って簡単温活♪ベトナム風フォーを使ってひと手間かけることで簡単あったかメニューが完成！
【健民ダイニング六本木店小田シェフのおすすめレシピ】そのまま食べても美味しいベトナム風フォーが、ちょっとひと手間加えることで、冬にぴったりのメニューに変身するレシピを考えてみました！簡単なので、是非お試しください♪

使用商品　米粉専家 ベトナム風フォー



ランチタイムに、お鍋ひとつで手軽にアジアンプチトリップ。ツルっとしたお米の平めんに、あっさり鶏がらスープを合わせました。魚醤の旨味とコリアンダーの優しい香りが口いっぱいに広がります。

材料　1人前

ケンミン 米粉専家 ベトナム風フォー：1袋
【A】薄口しょうゆ：10g
【A】砂糖：5g
【A】おろししょうが：2かけ（約20g）※チューブの場合大さじ1～（13g～）
白菜：30g
大根：30g
人参：10g
豚バラ肉：20g
青ネギ(小口切り)：適量
水：500cc

作り方

(1)
白菜はざく切り、大根と人参は薄めの短冊に切る。豚バラ肉は一口大に切る。Aを混ぜ合わせておく。
(2)
鍋に水500ccと野菜を入れて沸騰させたら、フォーを入れて約3分間加熱する。Aと、豚バラ肉を加え、約1分間加熱する。
(3)
添付のスープを加え、混ぜ合わせたら、器に盛り付け、最後に青ネギをトッピングする。

Copyright (c) KENMIN FOODS co., ltd. All rights reserved.