ケンミン食品株式会社

つるつる♪お手軽くずきりぜんざい

調理時間：10分　調理法：お鍋　カロリー：196kcal　塩分：0.3g

つるつるっとした食感のくずきりに、あずきが絡んだ優しい味わいです。めんと一緒に煮詰めることで、あずきの甘味を引き立たせます。
【管理栄養士のレシピ】
鏡開きに軽食感覚でつると食べられる一品♪自然な美味しさで、使いやすい井村屋さまの「ゆであずき」を使用しました。砂糖が入っているのでそのまま使うことができます♪

使用商品　くずきりくるくるボール

ゆでずに使えてクイック調理！小さな玉状で必要な分だけ！！お鍋やスープに相性の良い平めんタイプで、
もっちりとしてコシが強くなめらかな口当たりです。

材料　2人前

くずきりくるくるボール：4個
井村屋ゆであずき：1缶
水：250cc
塩：適量

作り方

(1)
今回使用する材料です。

(2)
小鍋に くずきりくるくるボール・ゆであずき1缶・水（250cc）を入れてふつふつとした火加減で4分煮込む。

(3)
4分後、お好みで塩を入れて、味を調えてください。
(4)

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