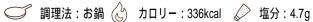
お鍋の残りで 冬におすすめの麻辣湯めん(マーラータンメン)



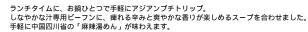






中途半端に残ってしまった鍋具材も麻辣湯めんに入れて簡単アレンジできます 肉団子の旨味 で辛さも和らぐので、寒い冬にほっとしたいときにもぴったりです。

米粉専家 四川風麻辣湯めん





< 2024年3月発売開始 >

材料 1人前

豆腐:1パック(150g)

春菊:20g 水:450g

(1)

鍋に水(450cc)・豆腐・肉団子を入れて、火をつける

沸騰したらビーフンを加えて4分間煮込む。

4分後、春菊を加えたら火を止めて添付スープを加える。