

ジャンボなめこと鶏もも肉のふんわりとろろ鍋 ～メの生そば付き～

ジャンボなめこと鶏もも肉の旨みが染み出したやさしい和風だしに、とろろを加えてまろやかに仕上げた鍋。香り豊かでほろ苦い春菊がアクセントとなり、爽やかな柚子胡椒を加えるとさらにひと味違った味わいに。メは生そばで、旨みたっぷりのつゆを最後までお楽しみください。



2人前



調理時間

15分



野菜

4種



ご準備いただくもの

調理器具 鍋

材料 水

〈材料〉2人前

ジャンボなめこ・・・・・・・・・・ 1袋
 野菜ミックス・・・・・・・・・・ 1袋
 (長ねぎ、白菜)
 春菊・・・・・・・・・・ 1袋
 鶏もも肉・・・・・・・・・・ 1袋
 生そば・・・・・・・・・・ 1袋
 とろろ・・・・・・・・・・ 2袋
 柚子胡椒・・・・・・・・・・ 2袋
 和風だしの素・・・・・・・・・・ 1袋
 ★水・・・・・・・・・・ 450ml

※「★」はご準備いただくもの

※カット済み野菜は洗わずにお使い
 いただけます。



作り方



ジャンボなめこは乾いた布やキッチン
 ペーパーで汚れを拭き取り、軸を切り落
 とします。



鍋に、野菜ミックス、和風だしの素、水
 450mlを入れて強火にかけます。沸騰
 後弱火にし、鶏もも肉、ジャンボなめこ
 を加え、フタをして5分ほど煮ます。



春菊を加え1分ほど煮たら、火を消して完成
 です。とろろをまわしかけ、お好みで柚子胡
 椒をつけてお召し上がりください。



生そばは、たっぷりのお湯で1分ほど茹で
 たらザルにあげ、鍋に加えます。
 ※メのお蕎麦としてお召し上がりください。

RAKUSAI ミールキットはオンラインショップからご購入いただけます。
 SNSで新商品等の情報を発信しています。

オンラインショップ



公式 Instagram

