

胡麻味噌ピリ辛餃子鍋

胡麻味噌ピリ辛スープの素を使用した鍋メニュー

ジャンル

中華

胡麻味噌ピリ辛餃子鍋



材料

業務用水餃子
白菜
しめじ
長ネギ
玉葱
ニラ
水菜
豚肉
【スープ】
胡麻味噌ピリ辛スープの素
水
白胡麻

作り方

1. 【スープを作る】 胡麻味噌ピリ辛スープの素と水を合わせ加熱する。
2. 【食材の準備】 長ネギは斜め5 cm、玉葱はくし切り、水菜、ニラは5 cmにカット、しめじは小房に分ける。
白菜、豚肉は食べやすい大きさにカットする。
3. 鍋にスープを注ぎ加熱、沸騰する直前で具材を全て入れて煮込み、白胡麻を添えて完成。

調理時間

1
分

分量

1
人分

製品番号・製品名



季節

商品部類

鍋つゆ

33193胡麻味噌ピリ辛スープの素