

# 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