

冬野菜味わう れんこん麻婆



※天候の影響により、画像の葉ねぎをニラに代えてお届けします。申し訳ございません。

[作り方]

① 麻婆の素を解凍する

- ・麻婆の素は流水または電子レンジで解凍する。

② 麻婆の下ごしらえをする

- ・れんこんを酢水(分量外)にさらす。

③ 麻婆を仕上げる

- ・フライパンになたね油を熱し、水気を切ったれんこん、まいたけを入れ中火で3分半程度炒める。
- ・麻婆の素とニラ、水を加え中火で2分程度、時々かき混ぜながら加熱して完成。

[お届けする食材]

- ・麻婆の素(冷凍)1パック
- ※前日解凍がおすすめです
- ・れんこん1袋(約150g)
- ・まいたけ1袋(約100g)
- ・ニラ1袋(約100g)

[材料]2人分

麻婆の素.....1パック

れんこん.....1袋(約150g)

*皮をむいて5mm幅のいちよう切りにする

まいたけ.....1/2袋(約50g)

*食べやすい大きさにほぐす

ニラ.....1/4袋(約25g)

*3cmの長さに切る

なたね油(サラダ油)

.....大きじ1/2

水.....70ml

お届け食材でもう1品

まいたけとニラの中華スープ



[材料] 2人分

ニラ.....1/4袋(約25g)

*2cmの長さに切る

まいたけ.....1/2袋(約50g)

*食べやすい大きさにほぐす

★中華だし.....小さじ1

★醤油.....小さじ1

★水.....400ml

[作り方]

- ①片手鍋に★を入れ火にかける。
- ②ひと煮立ちしたらニラとまいたけを加え、中火で1分程度加熱し完成。

注意

●電子レンジ使用時の表記は600W、トースター使用時の表記は1000Wまたは200°Cを基準にしています。(お持ちの家電に合わせて、時間をご調整ください)

●加工食品の賞味期限をご確認の上、順にお作りください。●天候などやむを得ない理由により、食材を一部変更してお届けする場合がございます。●野菜は洗ってからお使いください。特に皮付きのままご使用いただく場合は、しっかり洗ってからご使用ください。カットした野菜を冷蔵庫保管後に再度使用する際には、断面を洗ってからご使用ください。皮をむく工程が書いていない場合は、皮付きでご使用ください。●商品の痛みやお届け時のトラブルは、下記サポートセンターまでご連絡ください。お買い物サイトからもお問合せいただけます。

サポートセンター 【電話】0120-158-183

【受付時間】月～金(祝日含む) / 午前9:00～午後5:00 土 / 午前9:00～午後1:00

大地を守る会
DAICHI WO MAMORU KAI

