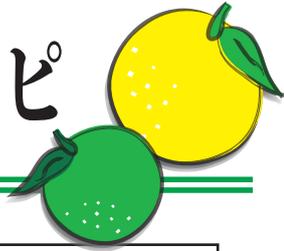




ゆずこしょうベース簡単美味レシピ



水でうすめる



ゆずこしょう鍋

<材料(4人分)>

鶏モモ肉	300g
キャベツ	1/2玉
まいたけ	1パック
水菜	1束
椎茸	5枚
豆腐	1丁

調味料

ゆずこしょうベース	150g
水	750g

<作り方>

- ①鶏モモ肉、キャベツ、まいたけ、水菜、椎茸、豆腐をカットする。
- ②鍋にゆずこしょうベースと水を入れ加熱する。
- ③②にカットした具材を加え煮込む。

かける



白身魚の和風カルパッチョ～ゆずこしょう風味～

<材料(2人分)>

鯛(刺身用)	80g
玉ねぎ	1/4個
プチトマト	3個
レタス	10g

調味料

ゆずこしょうベース	15g
水	15g

<作り方>

- ①鯛は薄切り、玉ねぎはスライス、プチトマトは1/2、レタスは適当な大きさにカットする。
- ②ゆずこしょうベースに水を混ぜ、ドレッシングを作る。
- ③①を皿に盛り付け②をかける。

漬け込む
&
和える



鶏のゆずこしょう焼 ～ゆずこしょうおろし和え～

<材料(2人分)>

漬け込み	
鶏モモ肉	200g
ゆずこしょうベース	25g
水	100g
貝割れ大根	5g
きゅうり	3枚
トマト	2切
レタス	1枚

調味料

大根おろし	30g
ゆずこしょうベース	6g

<作り方>

- ①ゆずこしょうベースを水に混ぜ、鶏モモ肉を漬け込む。(5時間程度)
- ②フライパンで①を焼く。
- ③大根おろしとゆずこしょうベースを混ぜる。
- ④皿に②を盛り付け、③をかけ、カットした貝割れ大根、きゅうり、トマト、レタスを盛り付ける。

ご注文はこちらから

☎ 0120-871-314
<http://www.kawakami.co.jp>