

## 「国産はるさめ」でフォー



※写真はイメージです



使った商品はこちら

ISETAN  
MITSUKOSHI THE  
FOOD

国産はるさめ

国産でんぶん 100%使用。粘着剤・漂白剤など一切不使用。コシがあり、煮崩れしにくく味染みの良さが特徴です。

## 【材料 (2人分)】

「国産はるさめ」	160g
鶏もも肉	1枚
えび	2尾
紫玉ねぎ	1/4個
しょうが(薄切り)	1枚
○鶏がらスープの素(顆粒)	小さじ2
○ナンプラー	大さじ2
胡麻油	適量
パクチー・ミント・ライム	各適宜

## 【つくり方】調理時間 約35分

1. 鶏肉は筋を除いて塩胡椒(分量外:適量)し、えびは背ワタを除いて塩をし、紫玉ねぎは薄切りにして水にさらし水気を切り「国産はるさめ」は袋の表記通りに茹で水気を切る
2. 鍋にしょうがを入れて湯をわかし、えびを茹でてから、尾を残して殻をむく
3. 別の鍋に湯をわかし鶏肉を茹で、茹で汁につけたまま粗熱をとり、取り出して好みの大きさに切る(茹で汁は捨てない)
4. 3の茹で汁を濾して800mlにし、○を加えて温めて器に注ぎ、はるさめを入れてほぐし、えび・鶏肉・紫玉ねぎをのせ、胡麻油を回しかけ、パクチー・ミント・ライムを添える