

ラープ・ムー (玉ねぎと豚ひき肉のサラダ)



※写真はイメージです

使った商品はこちら



SETAN
WITH AGRARIAN
FOOD
里薫るれもん

極力農薬を使わずに育てた
和歌山産れもんを使用。
すっぱいだけでなく、ほのかに
甘い薫りがするれもん果汁です。

ラープ・ムー(玉ねぎと豚ひき肉のサラダ)

[材料(2人分)]

豚ひき肉	100g
アーリーレッド(紫玉ねぎ)	1/3個
レタス	3枚
大葉	3枚
ピーナッツ(無塩)	20g
A 顆粒コンソメ	小さじ1/3
水	大さじ2
B ナンプラー	大さじ2
里薫るれもん	大さじ1
一味唐辛子	小さじ1/4

[作り方] 調理時間:約15分

1. フライパンにサラダ油(分量外)を熱し、ひき肉とAを入れてポロポロになるまで炒めて冷ます。
2. アーリーレッドはみじん切り、ピーナッツは粗く刻み、大葉は千切りにする。
3. 1にBを入れてよくまぜ、2を加えてさっとまぜる。
4. 器の周りにレタスを敷き、3を中央に盛り付けて完成。レタスを食べやすい大きさにちぎり、ひき肉サラダを包んでいただく。