

# おうち de 満洲レシピ

Vol.25

あっさり<sup>ザーサイ  
入り</sup>  
塩マーボ豆腐



材料 (2~3人前)

- 豆腐…300g
- 油…小さじ1
- 豚ひき肉…100g

A

- 長ネギ(粗みじん切り)…40g
- 生姜(みじん切り)…5g

★ザーサイ(ざく切り)…60g

★しおタレ…1袋

- 水…400cc
- 水溶き片栗粉…大さじ2
- ごま油…少々
- トッピング用 長ネギ(粗みじん切り)…10g

作り方

- ① 豆腐は水切りし、さいの目切りにします。
- ② 熱したフライパンに油をひいて、豚ひき肉を炒め8割ほど火が通ったら A を入れ、さらに炒めます。
- ③ 水・しおタレ・豆腐を入れて火にかけます。沸騰したら、水溶き片栗粉を回し入れ、とろみをつけます。仕上げにごま油を入れ、お皿に盛り付けます。
- ④ トッピング用の長ネギを、上からちらして完成です。

レシピ考案者 上尾東口店 鈴木

★マークは自家製お土産商品です。

ぎょうざの満洲

# ザーサイとピーマンの 玉子炒め

簡単  
!!

ふんわり玉子と  
ザーサイが合う♪



材  
料  
(1人前)

- 卵…2個
- マヨネーズ…大さじ1
- ピーマン(細切り)…60g
- 油…大さじ1
- 塩、コショウ…各少々

★ザーサイ(細切り)…50g

★マークは自家製お土産商品です。

作  
り  
方

- ① ボウルに卵を割入れ、マヨネーズを入れ、混ぜ合わせます。
- ② 熱したフライパンに油をひき①を入れ、半熟のスクランブルエッグを作り、お皿に取り出します。
- ③ ピーマン・ザーサイを炒め、火が通ったら②の卵を入れ、塩・コショウで味をつけます。軽く混ぜ合わせたら完成です。

レシピ考案者 東久留米西口店 新田

お土産コーナー  
にて販売中!



アサリスープ入り

しおタレ

30円+税



そのまま食べても  
おいしい。

自家製ザーサイ

[200g]

150円+税