

定番のきんぴら！

きんぴらごぼう



+

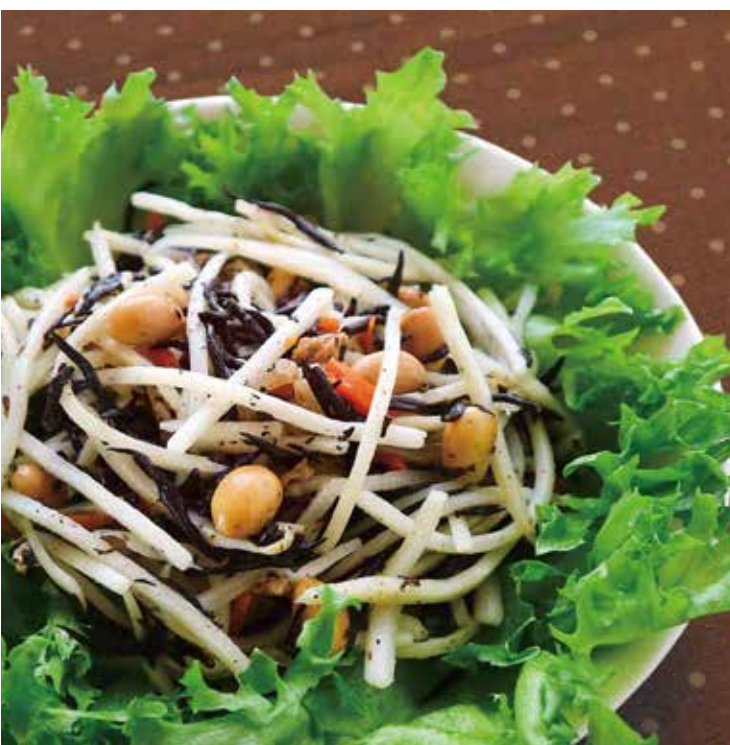


- 本品：(1袋)
- ごま油：適量
- にんじん：50g
- 白ごま：適量
- 醤油：大さじ1と1/2

- ①にんじんは皮をむき、5cm長さの細切りにする。
- ②鍋にごま油を熱し、香りが出たところで①と本品を加えて炒める。
- ③醤油、大さじ1と1/2と水、大さじ3を加え、混ぜながら汁気がなくなるまで炒り煮する。
- ④器に盛りつけ、白ごまをふる。



水洗いして和えるだけのサラダ！



市販の惣菜「ひじき煮」と下ゆでごぼうのサラダ



+



- 本品(1袋)：100g
- レタス：適量(お好みで)
- おそうざい「ひじき煮」(1袋)：95g

- ①本品を水洗い、水切りしたら「ひじき煮」と和える。
- ②レタスの上に①をのせたら出来上がり。「ひじき煮」に味があるのでそのままでも、さらにお好みのドレッシングでもどうぞ！

市販の「生ハム」を巻いた下ゆでごぼうのサラダ



+



- 本品：(適量)
- 生ハム(1パック)：50g
- ベビーリーフ：適量(お好みで)

- ①本品を水洗い、水切りしたら「生ハム」で巻きます。
- ②お好みのドレッシングソースの上に①をのせ、ベビーリーフを添えて出来上がり。

