

豚キムチひもかわ

●使用したエコープマーク品：

(1)「エコープキムチ漬の素」

商品特徴：刻んだ野菜に混ぜるだけで、半日～1日でおいしいキムチ漬ができます。
キムチを漬けるだけでなく、豚キムチ炒め、マーボーなすなど、お料理の調味料としてもお使いいただける便利な商品です！

(2)「エコープごま油」

商品特徴：香ばしく煎ったごまを昔ながらの製法(圧搾法)で香り高く仕上げました。

●材料(2～3人前)

- ・エコープキムチ漬の素…1袋
- ・エコープ純正ごま油…大さじ1
- ・ひもかわうどん…200g
- ・豚バラ肉…100g
- ・白菜…70g
- ・長ねぎ…少々
- ・しめじ…適量
- ・めんつゆ…100cc
- ・水…400cc

●作り方

- ① 豚バラ肉、白菜、長ねぎを食べやすい大きさに切り、しめじは小房に分けます。
- ② 鍋にエコープ純正ごま油を敷き、豚バラ肉、白菜、しめじを炒めます。
- ③ ②に長ねぎ、めんつゆ、エコープキムチ漬の素、水を加えてひと煮立ちさせます。
- ④ 水2～3ℓ(分量外)を沸かし、ひもかわうどんを7～8分茹でます。
- ⑤ 水気を切った麺を③に入れ、軽く煮込み、器に盛りつけたら完成です！

