

たかさごの 牛もつ煮込み



【美味しい召し上がり方】

商品の封を切らず、袋のまま水の入った鍋に入れ、沸騰してから約15分加熱してください。

● 開封時のご注意 ●

湯煎すると袋が膨らむことがあります。

※袋が大変熱くなっておりますので十分気を付けて開封してください。

※レンジでの解凍、温めは不可です。

【たかさごの牛もつ煮込みを使用した食べ方アレンジ】

カレーライス

4人前

たかさごの牛もつ煮込み	1袋
玉ねぎ	2個
人参	2本
じゃがいも	4個
カレールウ	1箱
水	カレールウの箱参照
ごはん	お好みの量

1. 野菜の皮を剥き、食べやすい大きさに切る
2. 人参とじゃがいもをレンジで約5、6分加熱する(500w目安)
3. 玉ねぎを炒めてしんなりしてきたら2を入れる
4. 温めた牛もつ煮込みを鍋に入れる
5. 水を入れ、アクを取り、1度火を止めカレールウを溶かす
6. 煮立ったら、器へよそい出来上がり

レンジで加熱したじゃがいもは崩れやすいので注意

炊き込みご飯

お茶碗4杯分

たかさごの牛もつ煮込み	1袋
ごはん	2合
だしの素	小さじ2
醤油	大さじ1~
ねぎ	お好みで

1. 炊飯器の窯に研いでおいた米と牛もつ煮込みのつゆ、水、だしの素、醤油を入れ、よくかき混ぜ、上に牛もつ煮込みの具をのせる
2. 炊き込みご飯モードで炊く
3. 炊きあがったらよくかき混ぜ、器へよそい、お好みで刻んだねぎをのせて出来上がり