

もっちゃん焼きの美味しい食べ方



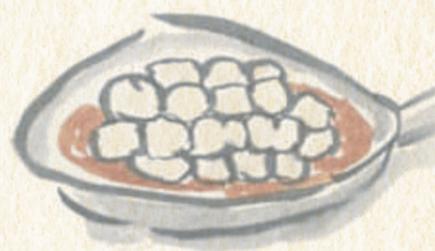
鍋職人直伝

ご準備いただく材料 例:4人前

●キャベツ半玉 ●ニラ1束 ●もやし300g
お好みで……人参/玉ねぎ/キノコ類/ニンニク等

1 はじめに

ボウルに国産牛ホルモンと漬け焼きだれ100gを和えて下味をつけます。
※ホルモンに下味をつける際、お好みで豚肉や鶏肉等の
お好きなお肉と一緒に和えても美味しく頂けます。
※芳々亭の小腸ではなく、ミックスホルモンを使用の場合は、
一度水洗いをしてください。



2 材料を入れる

鉄板(フライパン)に、たれ漬けたホルモンを平たく敷き詰めます。
ホルモンの上にキャベツ、もやし、ニラの順で野菜をのせていきます。

〈POINT〉

ごま油との相性も良いので、下味を付けたホルモンの下にごま油を敷くと、焦げ付き防止にもなります。耐熱用の蓋がありましたら、被せることで、調理時間が早まります。またお水を50cc程お鍋に入れても、蒸し時間の短縮にもなります。



3 もっちゃん焼き完成

野菜がしんなりしてきたら、ホルモンと野菜をよくかき混ぜて、お好みでタレを追加してお召し上がり下さい。



4 最後のメ

最後のメは、残ったタレと、特製のメちゃんぼん麺で『メの焼きそば』をお楽しみください。

ぷりっぷりで旨味たっぷりの

大ぶりなホルモンをお召し上がりいただくために

ホルモンは事前に**解凍してから**ご使用ください

冷蔵庫で自然解凍

お召し上がりの前日に冷凍庫から冷蔵庫に移し自然解凍します。

一番
おすすめ!

常温で解凍

冷凍庫から取り出し、常温で解凍します。3~6時間程で解凍できます。

流水で解凍

冷凍庫から取り出し、袋のまま流水で解凍します。5~10分で解凍できます。