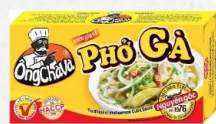


VIETNAMESE CHICKEN NOODLE SOUP



これらの商品を使用したレシピ!!

※写真はイメージです



INGREDIENTS

鶏肉のフォー（フォー・ガー）

2人分



- TANDAT フォー（乾麺） … 180g
- 鶏もも肉 … 250g~300g
- シーズニングフォー・ガー … 2個
- 水 … 約1L
- もやし … 適量
- スライス玉ねぎ … 適量

- しょうが … 1片
- 小ネギ、パクチー … 適量
- CHINSU チリソース … 適量
- CHINSU ヌクナム … 5~10ml
- ライムorレモン … 1/4個
- 赤唐辛子はお好みでどうぞ



INSTRUCTIONS

01. 鶏もも肉を鍋に入れ、お肉がすべて浸るまで水（約500ml）を入れ、約15分茹でる。
（玉ねぎとしょうがを入れると、甘味がより出ます）
02. 鶏肉を鍋から取り出し、冷ましてから切る。
03. (01)でお肉を茹でたスープに水（約500ml）を加え、沸騰させる。
04. シーズニングを入れ、溶けてからさらに2~3分沸騰させる。
05. 砂糖・塩・胡椒・ヌクナムで味を調整したらスープは完成です。
06. 乾麺は熱湯で8~10分程度、お好みの柔らかさになるまで茹でた後、水でよく洗う。

★盛り付け

- 温めた丼にフォーを入れ、鶏もも肉・もやし・スライス玉ねぎをのせ、上から沸騰したスープをかける。
- 小ネギとパクチーをトッピングして仕上げる。
- お好みでCHINSU チリソース、ライム等を絞るとより美味しい!