

富士山ひららカレー汁 レシピ 6人分

☆材料

富士山ひらら	12枚	水	1200cc	ドライパセリ	適量
とり肉	1枚	スープカレーの素	大さじ3	クミン	適量
玉葱	1/2	トマトピューレ	100cc	塩	適量
ニンジン	1/2本	バター	15g	こしょう	適量
じゃがいも	200g	コンソメ	1ヶ	りんご	1/2個
ブロッコリー	100g	白ワイン	40cc	茹で卵	1個



☆その他

おみそ汁やすき焼きでも合います。お好みの汁物でお試し下さい。

☆作り方

- ①玉葱をくし切りにし、ニンジンは乱切りにしてさつとゆがき、じゃがいもは皮をむいて大きめの乱切りにして素揚げをします。茹で卵は粗みじんにします。
- ②鍋に油を引き、とり肉を炒めお皿にあげて、別の鍋にバターを熱し玉葱とニンジンを炒める。ブロッコリーは軽く茹でておく。
- ③ニンジンが柔らかくなったらお水を入れ、スープカレーの素を加えアクを取ります。
- ④味をみながらコンソメ、トマトピューレ、白ワイン、クミン、塩を少しづつ加えておいしく仕上げ、とり肉を入れて煮込みます。
- ⑤出来上がる寸前に揚げたじゃがいもとブロッコリー、すりおろしたりんごを入れ、味をみながら黒こしょうを入れます。*仕上げはサラサラの汁に仕上げる。
- ⑥ひららを別の鍋で2分~3分茹でて水にさらし、カレー汁をお皿に入れ、その上からひららを乗せてトッピングに茹で卵とドライパセリを添えて出来上がりです。

☆注意☆

*必ず汁を作ってから麺を茹でて、水にさらして、汁をお椀に入れてから、麺をお椀に入れて下さい。麺が美味しい状態でお召し上がれます。

「富士山ひららスープパスタ」 レシピ 2人分

☆材料

富士山ひらら細麺	90g×2	たまねぎ	1/2個	オリーブオイル	大1
固形スープの素	1ヶ	キャベツ	1/8個	水	400cc
マッシュルーム (缶詰)	1缶	季節の緑の野菜 (菜の花等)	少々	砂糖	少々
ニンニク	2片	ベーコン	長2枚	白ワイン	大1
あさり (缶詰)	1缶	塩	少々	こしょう	少々

☆作り方

- ①ニンニクをみじん切り、たまねぎはくし切り、ベーコンとキャベツを細切りにしておく。
- ②オリーブオイルで、ニンニクが香りが出るまで弱火で炒める。
- ③たまねぎを透き通るまで炒めて、ベーコンを加えて炒める。
- ④③の中に水を入れる。沸騰してきたらアサリ、マッシュルーム、固形スープを入れて一煮立ちさせる。
- ⑤塩・こしょう、白ワインを入れて味見をする。
- ⑥キャベツを入れる (あまり煮すぎない)
- ⑦最後に砂糖を少々入れて、菜の花を散らす。
- ⑧富士山ひらら細麺を1分茹でて水にさらす。スープと絡める前にオリーブオイルを絡めてから、スープをかける

☆注意☆

*必ずスープを作ってから麺を茹でて、水にさらして油で絡め、スープをお皿に入れて、麺をお皿に入れて下さい。麺が美味しい状態でお召し上がれます。

☆その他

クリームスープやトマトスープでも合います。お好みのスープでお試し下さい。



「富士山ひららピザ」 レシピ 6人分

☆材料

富士山ひららピザ生地	6枚	ピーマン	2個	パプリカ	1/2個
ハム	3枚	たまねぎ	2玉	ホタテ缶	1缶
コーン	1缶	サラミ	6枚	とろけるチーズ	6枚
トマトピューレ	20g	トマトケチャップ	20g	油	適量

☆作り方

- ①たまねぎを薄い半月切りにして、あめ色になるまで炒めて、荒熱をとる。
- ②ピーマン、パプリカ、ハムを千切りにしておく。
- ③トマトピューレとトマトケチャップを混ぜて富士山ひららピザ生地に塗る。
- ④たまねぎ、ハム、ホタテ、コーン、サラミ、ピーマン、パプリカを乗せ、最後にチーズを乗せる。
- ⑤オーブンで5分焼いて、完成です

☆その他

ホワイトソースでシーフードを乗せたり、魚のすり身を乗せて焼いていただいても合います。お好みのトッピングでお試し下さい

