

QUEEN'S RECIPE from Instagram



なめらかだけど濃厚!
オマール海老のビスクを使った
フォー!!



〈レシピ使用商品〉
ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
コク深く仕上げたオマール海老のビスク

オマール海老のビスクフォー

材料(1人分)

オマール海老のビスク	……1パック	水	……200cc
フォー(乾麺)	……1人分(50~60g)	鶏がらスープ(顆粒)	……小さじ1/2
ゆで海老(むし海老)	……1尾	ナンプラー	……小さじ1・1/2
紫玉ねぎ	……1/4玉	ごま油	……小さじ1/2
もやし	……1/4袋		
パクチー	……適宜		
ライム	……適宜		

作り方(調理時間:約15分)

- 1 冷凍のオマール海老のビスクはパッケージ表示通りに温める
- 2 紫玉ねぎは薄切りにし、もやしは根を取る
- 3 鍋に1と水を入れて、中火にかけ、ひと煮立ちしたら、鶏がらスープ・ナンプラーを加える
- 4 別の鍋に湯を沸かし、フォーを表示通りに茹でる。残り1分の時点でもやしも加えて共に茹で、ざるにあげる
- 5 器に3を注ぎ、4を入れ、茹で海老・紫玉ねぎ、お好みでパクチー・ライムをトッピングし、ごま油を回しかける