

特製のニラ醬ソースと
ジャスミンライスがクセになる！

E. ジャスミンティーカオマンガイ



- 材料 (2人前)**
- ごはん(彩のかがやき)……1合
 - 市販のジャスミンティー……400ml
 - 鶏もも肉……200g
 - 塩……少々
- <ニラ醬ソース>**
- ニラ……50g
 - 生姜……12g
 - パクチーの茎……お好みで
 - ナンプラー……10ml
 - 塩……少々
 - お酢……少々
 - サラダ油……100ml
 - ミニトマト……1個(飾り付け用)
 - サニーレタス……2枚(飾り付け用)

- 作り方**
- お米を研いだ後、水の代わりにジャスミンティーを炊飯器に入れ、30分～1時間程度浸水させる。鶏もも肉は平らにならして強めに塩をふる。
 - 浸水したお米に鶏肉を入れて炊く。
 - お米が炊き上がったたら鶏肉を取り出してカットする。
 - ニラ・生姜・パクチーの茎をすべてみじん切りしてボウルに移す。
 - サラダ油をフライパンで火にかけて熱くなるまで加熱する。
 - 4のボウルに5で熱した油をジュツとなるように回しかける。
 - 冷めたら残りの調味料を混ぜて味をつける。
 - ジャスミンライスの上にカットした鶏もも肉、タレをかけ、お好みで野菜(ミニトマト、サニーレタスなど)を盛り付ければ出来上がり。

Point
市販のペットボトルのジャスミンティーで簡単にジャスミンライスが作れます。ニラ醬を使用することで中華風に。食欲が進みますよ！

調理時間 **60**分

おやつやお酒のおつまみにピッタリ F. 中華的ライスソーセージ



- 材料 (2人前)**
- ごはん(彩のきずな)……100g
 - 豚ひき肉……300g
 - 塩……4.5g
 - [a]クミンパウダー……2g
 - [a]花椒パウダー……2g
 - [a]五香粉パウダー……2g
 - しょうゆ……小さじ1
 - 一味唐辛子……5g
 - にんにくすりおろし……3g

- 作り方**
- 準備：ごはん(彩のきずな)は炊いて冷ましておく。
- 冷ましたお米をしっかりほぐす。
 - ボウルに豚ひき肉を入れ、しっかりとこねた後、塩を加えてもう一度こねる。
 - 1と2と[a]のパウダー、しょうゆ・一味唐辛子・にんにくすりおろしを混ぜ合わせる。
 - ラップに100gずつのせ、キャンディー状に成形して冷蔵庫で冷やして休ませる。
 - 4をアルミホイルでしっかりと巻き、お湯を2～3cm張ったフライパンで7分茹でる。余熱で10分置き、冷蔵庫で冷やす。
 - ラップとアルミホイルを外し、弱火のフライパンでしっかり火を入れ、焼き目をつけて完成。

Point
中華風のサルシチャです。焦げ目をつけることで表面感がお米がパリッとして食感が変化します。作り置きも可能で、子どものおやつやお酒のおつまみにもgoodです！

調理時間 **90**分

お～んしゃいん “スパイス・発酵”をテーマに、中華料理の枠にとらわれない新感覚の中華バルのお店。こだわりの料理、豊富な種類のお酒をぜひ楽しんで。



電話：048-643-2674
住所：さいたま市大宮区大門町2-113-3
営業：17:00～24:00
休み：日曜日
新型コロナウイルスの影響により、営業時間が変更となっている場合があります。詳しくは店舗にお問合せください。
HP：
<https://www.facebook.com/moonshinel230/>

お店から一言



お米の特性に合わせてレシピを考案しました。材料も市販で購入できるものにしてあるので、気軽に試してみてください。