



「ぴり辛ホルモンのチヂミ」の作り方のポイントを動画で確認できます。



今回使用した 株式会社ナンチクの逸品

しっかりと下処理された豚ホルモン4種をやわらかく煮込んだ「やみつきホルモン」。ホルモン特有の臭みもなく、軽く温めてもフライパンで焼きつけ、とても美味。



詳しくは
次ページへ!

材料／2人分
やみつきホルモン「ぴり辛」
…1袋(200g)
にら…1束
★卵…1個
★水…約¾カップ
薄力粉…60g
上新粉…40g
サラダ油・ごま油
…各大さじ1

ぴり辛ホルモンの チヂミ

作り方

- ①にらは3cm長さに切る。
- ②ボウルに①を入れ、★を加えて溶き混ぜる。合わせて振った粉類を加えてさっくりと混ぜ合わせる。
- ③フライパンにサラダ油とごま油を熱し、「やみつきホルモン「ぴり辛」」を入れて温める。その上に②をフライパンいっぱいに広げて入れ、中火でじつくりと焼く。焼き色が付いたら上下を返し、両面焼く。
- ④食べやすい大きさに切って器に盛り付ける。

495kcal
(1人分)
20分

鹿児島県
株式会社
ナンチク
X
よみうり
ファミリー
クッキング

ホルモンと 大根の簡単味噌煮

材料／2人分

やみつきホルモンみそ
…1袋(200g)
こんにゃく…¼枚
大根…10cm
ごぼう…½本
小ねぎ…2本
卵黄…2個

作り方

- ①こんにゃくは食べやすい大きさにスプーンでかきとって鍋に入れ、かぶるくらいの水を加えて火にかける。沸騰したらそのまま5分ゆで、ザルに上げて湯をきる。
- ②大根は四つ割りにして2cm厚さのいちよう切り、ごぼうは乱切りにする。
- ③鍋に①と②を入れ、かぶるくらいの水を加えて火にかける。沸騰したら中火にして10分煮る。野菜がやわらかくなった「やみつきホルモンみそ」を汁ごと加え、さらに5分煮込む。
- ④器に盛り付け、卵黄をのせ、小口切りの小ねぎを散らす。

261kcal
(1人分)
25分

