

もつ鍋の美味しい食べ方

特撰もつ(ホルモン)と野菜の旨みがギュッと抽出されてコラーゲンたっぷり

もつ鍋セット同梱内容 小腸、赤センマイ、特製スープ、ちゃんぽん麺、にんにく、鷹の爪



用意するもの(もつ鍋一人前に対する目安)
キャベツ 300g、玉ねぎ 1/2 個、
もやし 1 袋 (200g)、ニラ適量
※野菜が多くて味が薄く感じた時は、
醤油で調整してください



① 鍋にホルモンと、特製スープを注ぎます。



② キャベツ類、もやし、ニラを載せて点火。
特製スープが鍋肌に見えなくても、
後から野菜の水分が出てくるので
大丈夫です。鍋蓋が有れば時短に!



③ 鍋肌がふつふつとなってきたら、さっくり
混ぜてください。
何度か繰り返してください。
※ニンニクや鷹の爪はお好みで!



④ 野菜が好みの硬さになったら、火を止めて
出来上がり。



⑤ 鍋のめは、ちゃんぽんやラーメンで
※雑炊にされる時は、ご飯をざるに
上げて、流水で洗って調理して下さい。