鶏ガラスープによく絡むフォーに見立てた大根麺

大根麺のフォー

対応製品名　：ベジタブル スパイラルスライサー
使用部品　：ストレートチューブ、カッティングコーン（ブラック）
調理時間　：20分

材料（4人分）

大根	1/2本（正味500g）
鶏もも肉	2枚
片栗粉	小さじ2
塩	小さじ1
黒こしょう	小さじ1/4

A

水	1.5L
酒	大さじ2

B

ナンプラー	大さじ3
オイスターソース	大さじ2

〈 トッピング 〉

紫玉ねぎ	1/4個（薄切りにする）
パクチー	2株（ざく切りにする）
レモン	1/2個（くし切りにする）

作り方

下準備（製品で切る野菜）

- 大根は皮をむき、ストレートチューブに入る大きさに切り、両端を平らに切っておく。

1. ［野菜を切る］大根はストレートチューブとブラックのカッティングコーンでワイドスパゲッティ状に切る。
2. 鶏もも肉の両面に塩、黒こしょうをふる。
3. 鍋にAを入れ中火で熱し、沸騰したら2を入れフタをし、火を止めて10分おく。肉に火が通ったら取り出し、食べやすい大きさに切る。茹で汁はザルでこして鍋に戻し、Bで味をととのえる。
4. 1に片栗粉をまぶし、3に入れ1分煮る。
5. 器に4を盛り、紫玉ねぎ、パクチー、レモンをあしらう。

© Conair Japan G.K. All rights reserved.