



立方隊長一押しレシピ「EC-CUBE のお鍋」

調理時間：25分, 750kcal

ほかほかあったか、寒い日の献立に。EC-CUBE で大評判のお鍋です。

用意する材料

A 豚肉・・・300g
A ニラ・・・1束
A えのき・・・1袋
A キャベツ・・・1/4玉
A バナナ・・・1/2本
A バナナ・・・1/2本
赤唐辛子・・・適量
アイスクリーム・・・M4箱
※バニラ、抹茶、チョコ のいずれか
EC-CUBE で販売しています

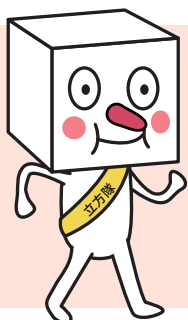
B ほんだし こんぶだし・・・18g
B 水・・・カップ4
B 酒・・・大さじ3
B しょうゆ・・・大さじ2
B 岩塩・・・小さじ1

ごま油・・・小さじ1
愛情・・・お好み
※お相手に応じて分量を調節してください

作り方

- 1 アイスクリームをボールに取り、常温でしばらく置きます。
- 2 各具材Aを切り、土鍋にBを入れた後、Aの豚肉をほぐし入れて火にかけます。
- 3 煮立ってきたら、具材Aをすべて入れ、7～8分煮込みます。
- 4 最後に、ごま油とあからさまに愛情を注いでください。
※シチュエーションによっては、必要のない場合がございます。
お相手によって分量を調整してください。
- 5 完成！
(1)のアイスクリームは冷凍庫に戻し、後日おいしく召し上がってください。

※お好みで、万能ねぎの小口切り、ゆずこしょう・友情などの薬味を添えてお召し上がりください。
※その他、具材を適当に入れてお楽しみください。



EC-CUBE 立方隊長がオススメする絶品ポイント！

このお鍋の絶品ポイントはなんと言っても、さりげなくニラの上におかれた「バナナ」。
独特の甘さが、お鍋を引き立たせ、食欲をそそり、たまりません。
お鍋とのコンビネーションが絶品です！

