



鶏肉のフォー

香草とライムが香る本格フォー。個性的な角丸フォルムのボールがおいしさを引き立てます。

1. 鶏肉のフォー (E255WC)

1. 鶏肉のフォー (E255wc)

【材料】：1人分

フォー用乾麺	70g
鶏むね肉	スライス 2枚
鶏のゆで汁	200ml
しょうが	少々
◆鶏ガラスープの素	小さじ 1
◆ナンプラー	大さじ 1/2
◆塩こしょう	少々
フライドオニオン	大さじ 1
パクチー	少量
糸唐辛子	少量
ライム	輪切り 1枚

【作り方】

- ① 鍋に鶏肉としょうがを入れ、鶏肉が被るくらいの水を入れる。火にかけて煮立ったら、中火にして約 10分ゆでる。火を止めて蓋をし、そのまま冷ます。
- ② 冷めたら鶏肉を取り出してそぎ切りにし、ゆで汁と水を合わせて 200mlにし◆を加えてスープを作る。
- ③ 別の鍋に湯を沸かし、フォーの麺をパッケージの表示時間通りゆで、ザルにあげて水気を切る。
- ④ 器に③を入れて鶏肉をのせ、温めたスープを注ぐ。①でゆでたしょうがの千切りとフライドオニオン、パクチー、糸唐辛子をのせてライムを添える。