

Recipe

サボ屋アミーゴス

『2種類の春日井サボテンと 相性抜群のごはんにかけるシリーズ』

ポイント

牛すじとこんにゃくのぼっかけとルーローハンはサボテンのバーバンク種の中身を煮こみトロトロに。マヤ種のサボテンを刻んでネバリを出したものをトッピングに使用し、2種のサボテンの違いも味わうことができます。



材料[2人分]

- ・無印良品 ごはんにかける
牛すじとこんにゃくのぼっかけ
- ・無印良品 手づくりキット ルーローハン
(台湾の豚肉甘辛スパイス煮)
- ・サボテン
牛すじとこんにゃくのぼっかけ用 40g
 - └バーバンク種30g(煮込み用)
 - └マヤ種10g(トッピング用)
- ルーローハン(台湾の豚肉甘辛スパイス煮)用 40g
 - └バーバンク種30g(煮込み用)
 - └マヤ種10g(トッピング用)
- ・ゆで卵 1個

作り方

- ① ぼっかけとルーロー飯の具材は鍋でサボテン角切り(皮をむく)加え5分煮る。又はレンチン2分、ルーロー用ゆで卵は一緒に煮る。
- ② ①をごはんにかき、塩もみサボテンを刻んでネバリを出したものをトッピングする。

レシピを考案した
お店はこちら



サボ屋アミーゴス

- 📍 春日井市内（詳しくはSNSで）
- ☎ 090-8737-1655
- 🕒 営業時間（詳しくはSNSで）
- 🗓 定休日 月曜日（祝日時は翌日）



サボテンの
下ごしらえ



店舗の情報は
こちら