



# 鶏と高菜の発酵煮スープ

## 材料(4人分)

- 骨付き鶏肉(ぶつ切り)..... 800g
- A 酒..... 大さじ1
- ナンプラー..... 大さじ1
- 高菜漬け(粗みじん切り)..... 100g
- 白菜(一口大)..... 1/6株(300g)
- B しょうが(千切り)..... 10g
- ナンプラー..... 大さじ2
- こしょう..... 少々
- 水..... 400ML
- ナンプラー..... 少々
- パクチー..... お好みで

## 作り方

- 1 鶏肉にAをもみ込む。
- 2 圧力なべに1とBを入れる。
- 3 ふたを閉め、おもりを「密閉」に合わせ、「圧力調理/25分」で調理する。
- 4 圧力表示ピンが下がったら、「取消/切」ボタンを押し、ふたを開ける。
- 5 ナンプラー少々で味をととのえ、お好みでパクチーを添える。

**NEW** 毎日のおいしさも、特別な日のごちそうも  
カンタン、時短、ヘルシーに。

【豚の角煮の場合】



材料を入れてセット。むずかしい火加減調節おまかせ。



**NEW** 素材本来の栄養とうまみをいかす  
「無水調理」&「ヘルシースープ」コース。

おいしい  
7days



キッチンにも馴染む  
コンパクトサイズ

レシピ集付き



-K ブラック

電気圧力なべ  
SR-MP300  
オープン価格※

**当店価格** **30,000**円(税込)

※メーカー希望小売価格を定めていません。

電気圧力なべのことなら当店へ！

# (有)テンキの相原

## 住所:赤平市茂尻中央町南2-5

## TEL:0125-32-2279

チラシ有効期限:12月9日から1月20日まで