

麺つゆ
で!



BÜTZ
DELICATESSEN

合鴨のスマーク

使ったのはこれ!



BÜTZ
DELICATESSEN

合鴨のスマーク

鍋つゆ
で!



使ったのはこれ!



簡単 美味 年越しそば

<材料 (1人分)>

- ・合鴨のスマーク…5切れ
- ・めんつゆ (3倍希釈) …100ml
- ・長ねぎ…1/3本
- ・水…300ml
- ・ゆでそば…1玉

<作り方>

1. 長ねぎを2cm程度の輪切りにし、炙って焼き目を付けておく。
2. 鍋にめんつゆと水を入れ、軽く煮立たせる。
3. 合鴨のスマークを2mm程度にスライスして2に加え、もうひと煮立ちさせる。
4. 1を加えて火を止め、器に移す。
5. ゆでそばを1分程度ゆでて湯を切り、4に入れれば出来上がり!

簡単 美味 お雑煮

<材料 (1人分)>

- ・合鴨のスマーク…3切れ
- ・餅…1~2個
- ・人参…2~3切れ
- ・寄せ鍋のつゆ (2倍希釈) …150ml
- ・椎茸…1枚
- ・水…300ml

<作り方>

1. 鍋に水と3~5mmにスライスした人参を入れて沸騰させ、火が通るまで5分程度煮る。
2. 1に寄せ鍋のつゆと石づきを取った椎茸を加え、中火で5分程度煮る。
3. 餅を焼くか電子レンジで加熱し、器に入れる。
4. 合鴨のスマークを3~5mmにスライスして2に加え、もうひと煮立ちさせる。
5. 火を止めて4を3にかければ出来上がり!