

調理手順



1. たまねぎ、キャベツ、にら、もやし、豆腐など、お好みの具材は別途ご用意ください。

2. お鍋に特製牛骨スープを400cc (目分量で2/3程度) ほど入れる。
※追い出しやメのリゾット用にスープを残しておく。



3. 野菜や豆腐などお好みの具材ともつをいれ、火にかけます。
※にんにくや赤唐辛子は適量をお好みで。

4. 強火で5分ほど煮たら自家製もつ鍋の完成です。



5. 具材がなくなったら、残りのスープとライスを入れてひと煮立ちさせ、汁気がなくなったら、のりをかけてメの焼き飯が完成です。
※お好みでチーズや玉子トッピングもオススメです。