

【RECOMMEND MENU by Annie the Phakchi Soy Sauce】

「Annie the Phakchi Soy Sauce (アニー・ザ・パクチー・ソイ・ソース)」を使ったオススメレシピをご紹介します。

《卵かけ御飯》



作り方

①炊きたてのご飯に卵をのせ、醤油とパクチーをかけてできあがり。

材料(1人前)

ご飯 1膳
卵 1個
パクチー 適量
パクチー醤油 適量

《パクチー餃子》



作り方

①ボールに挽き肉、野菜、調味料を入れ粘り気が出るまでよく混ぜる。
②皮の回りに水を塗り、①の具を包む。
③フライパンにサラダ油を熱し餃子を並べる。焦げ目が茶色くついたら、餃子の半分が隠れるぐらいの水を入れ蓋をする。
④餃子の皮の中がぷくぷくと沸騰したら、水分を飛ばしパリッと仕上げる。
⑤お皿に盛り付けてお好みで刻みパクチーを乗せてできあがり。

*餃子のたれにパクチー醤油を適量とお酢をお好みで

材料(1人前)

豚挽肉 300g
白菜orキャベツ(荒みじん切り) 100g
ニラ(荒みじん切り) ½束
椎茸(荒みじん切り) 3個
パクチー(荒みじん切り) 30g
おろしニンニク 1cc
おろしショウガ 2cc
餃子の皮 30枚
〈調味料〉
パクチー醤油 小さじ1/2
酒 小さじ2
みりん 小さじ1
オイスターソース 小さじ1
鶏ガラスープの素 小さじ1/2
ごしょう 適量
ごま油 小さじ1
サラダ油(焼く時用) 適量

《パクチーとビーツのサラダ》



作り方

①葉物類は水に浸したあと水分をよく切っておく。
②お皿に盛り付けてスライスしたビーツ、アカタマネグを飾り付ける。
③合わせておいたドレッシングと細かく刻んだナッツをかけてできあがり。

材料(1人前)

パクチー(5cmくらいにカット) 50g
ペビーレタス 25g
ビーツ 適量
赤玉ねぎ 1片
ナッツ類 1本
〈ドレッシング〉
パクチー醤油 大さじ1
レモン 小さじ1/2
オリーブオイル 小さじ1

《ムール貝の和風ペロンチーノ》



作り方

①パスタを規定の時間塩を入れて茹でる。
②フライパンにオリーブオイル、にんにく、赤唐辛子を入れ弱火で香りを出す。
③②にムール貝を入れ蓋をし、火が通るまで蒸し焼きにする。
④茹で上がったパスタを③に入れ、パクチー醤油を全体に馴染ませ火を止める。
⑤お皿に盛り付けてお好みの分量のパクチー、チーズ、ブラックペッパーを加えて出来上がり。

材料(1人前)

パスタ 100g
ムール貝 6個程度
パクチー 適量
にんにく(みじん切り) 1片
赤唐辛子 1本
パクチー醤油 大さじ1
オリーブオイル 大さじ1
ブラックペッパー 適量
塩 適量
チーズ お好みで