

■レシピ紹介(一例)

<5分で完成！ルーを入れるだけで本格カレー>

・作り方

「mitasu」のポークベースを鍋に入れて温め、一旦沸騰したら火を止め、好きなルーをいれてお好みのとろみになるまで加熱します。お家もしくは自分Likeなカレーができあがります。

・材料(2~3人前)

「mitasu」の「ポーク」のベース・・・450g 1袋
お好みのカレールー 2~3かけら(お好みで)



<15分で完成！赤ワインの風味香る煮込みハンバーグ>

・作り方

深めのフライパンでハンバーグに焼き目をつけ、一緒にきのこも軽くソテーした後、「ビーフ」ベースを入れる。ハンバーグに火が通れば、ルーを入れて出来上がり。

・材料(2人前)

「mitasu」の「ビーフ」のベース・・・450g 1袋
ハンバーグ 2個
マッシュルーム・しめじなど・・・適量
ビーフシチュールー・・・2~3かけら



<10分で完成！レモンクリームパスタ>

・作り方

「チキン」ベースと生クリームを鍋に入れて温め、一旦沸騰したら火を止めて、具材をつぶしながらクリームシチュールー、レモン汁、レモンの皮をいれて、お好みのとろみになるまで加熱します。仕上げに塩コショウで味を調え、レモンをスライスを加えて、パスタにかけて出来上がり。

・材料(2~3人前)

「mitasu」の「チキン」のベース・・・450g 1袋
クリームシチュールー・・・2~3かけら
乾燥パスタ・・・1人前80g×人数分
生クリーム・・・150g
レモン・・・1個 (1/2をレモン汁と皮のすりおろし)
(1/2をスライス(ソース・飾り用))



<20分で完成！野菜たっぷり本格パエリア>

・作り方

フライパンでお好みの魚介類をソテーして取り出しておく。そのままフライパンに米と「ベジタブル」ベース、サフランを浸した湯、水、白ワイン、塩コショウをし、さっと混ぜる。魚介、トマトなどの具材を乗せ、蓋をして強火にかける。沸騰後、弱めの中火で水分がなくなるまで加熱し、蒸らして出来上がり。

・材料(4~5人前)

「mitasu」の「ベジタブル」のベース・・・450g 1袋
湯100ccにサフラン2つまみを5分程浸しておく
オリーブ油・・・大さじ2
水・・・100cc
白ワイン・・・50cc
米・・・2合
お好みの魚介類・・・適量
プチトマト・赤ピーマン・ブラックオリーブ等・・・適量
レモン・・・適量

