

# らまか堂本舗 もつすきの作り方

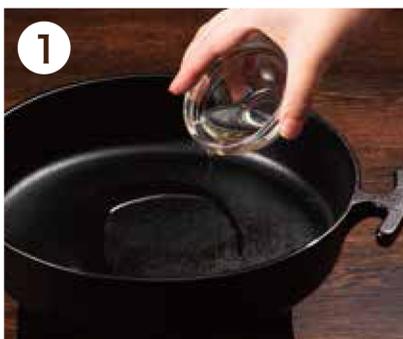
鉄鍋は、ガス、IH  
どちらも対応OK

先に、もつすき用  
ミックスホルモンはパックのまま  
流水解凍してください。

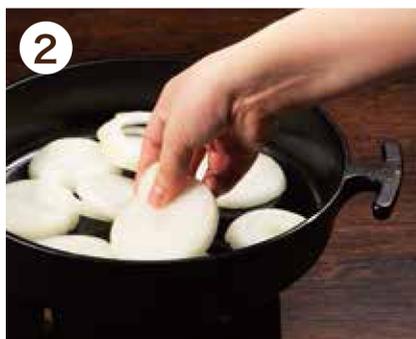


**最初に** もつすきセットの他に、野菜などの材料を準備、カットします。

4~6人前：玉ねぎ2玉、キャベツ4分の1玉、もやし1袋、ニラ1束、ニンニク1株(お好みで)、木綿豆腐半丁



1 鉄鍋に火をつけ  
油をなじませます。



2 まずは、玉ねぎを  
一番下に並べ敷く



3 豆腐を玉ねぎの上に  
円を作る用に敷く



4 豆腐の円の中に入れることで  
外側にホルモンが流れません

4 ミックスホルモンを  
真ん中に入れる



5 キャベツを入れる

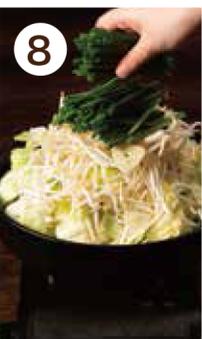
美味しく作るポイントは具材の重ね方！ 鉄鍋の火を止め、具材を順番に入れていく



6 もやしを  
入れる



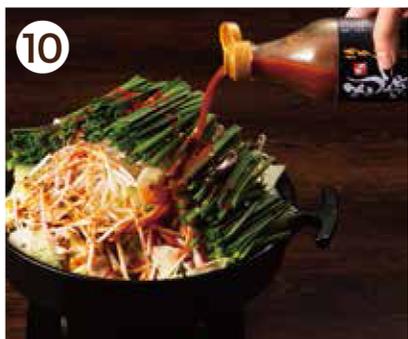
7 ニンニクを  
入れる



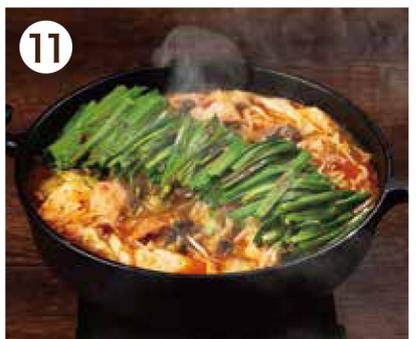
8 ニラを  
入れる



9 唐辛子を入  
れる  
薬味は最後で！



10 もつすきのたれ 250ml  
(約3分の2)を全体に  
回しかけて中火で  
10~15分煮ます。



11 野菜がしんなりして  
具材に十分火が通ったら  
出来上がり。



12 メのちゃんぽん麺はお湯でもつすきの  
たれを薄めて味を調整して  
お召し上がりください。

<番外編>おすすめ



ご飯と、とろけるチーズを入れた  
チーズリゾットも最高です。

さらに、具材を順番に入れていく

※当店のもつすき用ホルモンは新鮮な状態で急速冷凍しておりますので湯通しする必要はありませんが、脂分を少なくされたい場合は湯通しされても構いません。  
※ニンニクと唐辛子はお好みで量を調整して下さい。※到着時、もつすきのたれが凍っている場合は自然解凍して下さい。  
※味が薄くなったり、野菜などを追加される場合は、残りのもつすきのたれで味を調べて下さい。  
※また、余ったたれは他の料理(野菜炒めetc)に万能だれとして使うことができます。

餃子の焼き方は  
裏面をご覧ください