

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

キャベツたっぷりお好み焼

調理時間

20分

1人分

769kcal



※写真は1人分です。

秋の旬食材



キャベツ

+

使ったのはコレ!



キュービー
からし
マヨネーズ

つくり方動画はこちら!



キャベツたっぷりお好み焼

材料/2人分

オタフク お好み焼こだわりセット
.....2人前
キャベツ.....1/4個(300g)
青ねぎ.....2本
卵.....2個(M)
豚ばら肉(薄切り).....6枚
水.....160ml
ソース.....適量
キューピー からしマヨネーズ...適量

作り方

- ①ボウルに水とお好み焼粉を入れ、ダマが少し残る程度に泡立て器で混ぜる。
- ②①に粗みじん切りにしたキャベツ、天かす、小口切りにした青ねぎ、卵を入れ、空気を含ませるようにスプーンで軽く混ぜ合わせる。
- ③ホットプレートを200℃に熱し、②を半量ずつ入れ、約2cmの厚みに丸く広げ、約3分焼く。豚ばら肉をのせ、ひっくり返し、ふたをして約4分蒸し焼きにし、ふたをとり、さらにひっくり返して約3分焼く。
- ④器に③をのせ、ソースをかけ、「キューピー からしマヨネーズ」で線描きをし、青のりを散らす。