

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

餃子の皮で! とんこつしょうゆ味しゃぶ

調理時間

15分

1人分

379kcal



※写真はイメージです。

冬の旬食材



豆苗

+

使ったのはコレ!



ミツカン ぐまで美味しい
とんこつしょうゆ鍋つゆストレート

餃子の皮で!とんこつしょうゆ味しゃぶ

材料/4人分

豚肉 しゃぶしゃぶ用……………400g
ほうれんそう……………1/2束(150g)
豆苗……………1袋(50g)
もやし……………1袋(200g)
ぎょうざの皮……………20枚
ミツカン ㄨまで美味しいとんこつ
しょうゆ鍋つゆストレート……………1袋

〈お好みで〉

バター……………適宜

〈オススメㄨ〉

中華めん(生)……………適宜

作り方

- ①ほうれんそうは、4cm長さに切る。豆苗は、根を落とし4cm長さに切る。
- ②鍋に「ミツカン ㄨまで美味しいとんこつしょうゆ鍋つゆストレート」をよくふって入れ、煮立てる。
- ③①、豚肉、もやし、ぎょうざの皮を②でしゃぶしゃぶする。

※ぎょうざの皮は、具材を巻いてお召し上がりいただくのがオススメです。

※途中でバターをお好みで加えると、味の変化が楽しめます。

※ㄨは、お好みで中華めんを加えてお召し上がりください。