

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

きのこ豚肉のトマト炒め

調理時間

10分

1人分

372kcal



※写真はイメージです。

夏の旬食材



しめじ

+

使ったのはコレ!



カゴメ 豚肉ときのこの
トマト炒め煮用ソース

きのこと豚肉のトマト炒め

材料/2~3人分

カゴメ 豚肉ときのこのトマト炒め煮用ソース……………1袋
豚ばら肉(薄切り)……………200g
好みのきのこ(ひらたけ・舞茸・しめじなど)……………120g
オリーブ油……………小さじ1

作り方

- ①豚バラ薄切り肉は4~5cm幅の食べやすい大きさに切る。きのこは根元を切り小房に分ける。
- ②フライパンにオリーブ油を熱し、豚肉を入れ色が変わるまで炒める。(中火で約1分半)
- ③きのこを加え少ししんなりするまで炒める。(中火で約1分半)
- ④一旦火を止めて「カゴメ 豚肉ときのこのトマト炒め煮用ソース」を加える。再び火をつけソースが具材に絡んだら出来上がり。(中火で約3分)