

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

長芋の みりんバター醤油焼き

調理時間

10分

1人分

103kcal



※写真はイメージです。

秋の旬食材



長芋

+

使ったのはコレ!



宝酒造
本みりん
「醇良」

長芋のみりんバター醤油焼き

材料/4人分

長芋	320g
バター	20g
かつお節	適量
A 宝酒造 本みりん「醇良」	大さじ1
しょうゆ	大さじ1

作り方

- ①長芋の皮を剥いて5mmほどの厚さの半月切りにする。小鉢などに**A**を混ぜ合わせ、合わせだれを作る。
- ②フライパンにバターを中火で熱し、①の長芋をソテーする。
- ③両面焼き色がついたら、合わせた①のたれを回しかける。
- ④皿に盛り、かつお節をかける。