

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

コクうま! チンジャオロース

調理時間

20分

1人分

269kcal



※写真はイメージです。

冬の旬食材



ピーマン

+

使ったのはコレ!



宝酒造
紹興酒「塔牌」
花彫<陳五年>

コクうま! チンジャオロース

材料/2人分

- ピーマン……………4~5個
たけのこ(水煮)……………100g
にんにく……………1片
牛もも肉(薄切り)……………150g
宝酒造 紹興酒「塔牌」花彫<陳五年>
……………大さじ1
片栗粉……………大さじ1
- A** [オイスターソース、しょうゆ、
本みりん……………各大さじ1
宝酒造 紹興酒「塔牌」花彫<陳五年>
……………適量 ※仕上げ用

作り方

- ①ピーマン、たけのこ、牛肉は細切りにし、にんにくはみじん切りにする。
- ②**A**を混ぜ合わせる。
- ③ボウルに牛肉と「宝酒造 紹興酒「塔牌」花彫<陳五年>」を入れて揉み込み、片栗粉をまぶす。
- ④フライパンにごま油大さじ1を熱し、にんにくを加え、香りがたつまで弱火で炒める。
- ⑤牛肉を入れて色が変わったら、たけのことピーマンを加えて炒め合わせ、全体に油がまわったら、②を加えて水分を飛ばすように炒める。仕上げに「宝酒造 紹興酒「塔牌」花彫<陳五年>」を適量回し入れる。