

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

豚こまの焼肉サラダ

調理時間

10分

1人分

332kcal

サラダから食べよう!
サラダファースト



※写真はイメージです。

冬の旬食材



キャベツ

+

使ったのはコレ!



キュービー
ごま油&
ガーリック
ドレッシング



つくり方は
こちら!

豚こまの焼肉サラダ

材料/2人分

キャベツ……………1と1/2枚
トマト……………1/2個
豚肉(こま切れ)かた……………200g
貝割大根……………1/4パック
塩……………少々
こしょう……………少々
サラダ油……………小さじ1
キューピー ごま油&ガーリック
ドレッシング……………適量

作り方

- ①キャベツはせん切りにする。トマトは1cmの角切りにする。
- ②豚肉は食べやすい大きさに切り、塩・こしょうをする。
- ③フライパンに油をひいて熱し、②を入れて炒める。
- ④器に①を盛りつけ、根元を切り落とした貝割大根を散らし、③をのせ、「キューピー ごま油&ガーリックドレッシング」をかける。