

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

しば生で楽しむ! たけのことわかめの香り炒め

調理時間

10分

1人分

97kcal



※写真はイメージです。

春の旬食材



たけのこと

+

使ったのはコレ!



キッコーマン
いつでも新鮮
しばりたて
生しょうゆ

しば生で楽しむ!たけのことわかめの香り炒め

材料/2~3人分

ゆでたけのこ……………1本
わかめ(もどしたもの)……………50g
サラダ油……………大さじ1
木の芽……………適宜

A キッコーマン いつでも新鮮
しばりたて生しょうゆ
……………大さじ2
本みりん……………大さじ1

作り方

- ①たけのこはひと口大に切る。わかめはざく切りにする。
- ②フライパンに油とたけのこを入れ、中火で香ばしい焼き目がつくまで焼く。
- ③②にわかめを加えて炒め合わせ、**A**を加えて混ぜる。
- ④器に盛りつけ、木の芽をのせる。