

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

かぼちゃと香ばしナッツの みりんバター焼き

調理時間

15分

1人分

262kcal



※写真はイメージです。

秋の旬食材



がんばる農家応援団
かぼちゃ

+

使ったのはコレ!



タカラ
本みりん
国産米100%
〈純米〉

かぼちゃと香ばしナッツのみりんバター焼き

材料/2人分

かぼちゃ	1/4個
ミックスナッツ	30g
バター	10g
タカラ 本みりん 国産米100%〈純米〉	大さじ1
水	大さじ1
砂糖	小さじ1

作り方

- ①かぼちゃは切り口を下にして3mm幅に切り、横3cm幅に切る。ナッツを刻む。
- ②耐熱皿に入れ、ラップをし電子レンジ600Wで2分ほど加熱する。
- ③フライパンに油をひかず、ナッツを入れてさっと煎って取り出す。
- ④同じフライパンにバターを熱し、②のかぼちゃを両面こんがり色づくまで焼く。
- ⑤かぼちゃに火が入ってきたら、「タカラ 本みりん 国産米100%〈純米〉」と砂糖、水を入れて煮絡め、仕上がりにナッツを加える。