

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

きんぴらチャプチェ

調理時間

30分

1人分

191kcal



※写真はイメージです。

秋の旬食材



れんこん

+

使ったのはコレ!



宝酒造
タカラ本みりん
「醇良」

きんぴらチャプチェ

材料/4人分

合いびき肉	60g
緑豆春雨(乾燥)	60g
れんこん	50g
にんじん	40g
ごぼう	50g
生しいたけ	50g
青ねぎ(小口切り)	適量
A	
宝酒造 タカラ本みりん「醇良」	30ml
砂糖	20g
しょうゆ	75ml
水	300ml
ごま油	適量
七味とうがらし	適量

作り方

- ①れんこんとにんじんは、それぞれいちょう切に切り、ごぼうは斜め薄切りにする。しいたけは軸を取り、1cm厚さに切る。
- ②フライパンにごま油を中火で熱し、合いびき肉を炒める。ほぼ火が通ったら①を加えて炒め合わせ、**A**と春雨を加え、炒め煮にする。
- ③水分がほぼなくなったら器に盛り、七味とうがらしをふり、青ねぎをのせる。