

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

シャキシャキれんこんと豚肉のお手軽レシピ!

豚肉とれんこんの生しょうゆ炒め

調理時間

10分

1人分

306kcal



※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!



キッコーマン
いつでも新鮮
しほりたて
生しょうゆ



つくり方動画を
配信中!

《レシピ考案》
Goo Goo Foo
フードクリエイター
堀池 美由紀



豚肉とれんこんの生しょうゆ炒め

材料/2人分

れんこん……………1ふし(100g)
豚バラ……………100g

〈下味〉

酒……………小さじ2
塩、こしょう……………少々
ぎんなん……………1缶
キッコーマン いつでも新鮮
しぼりたて生しょうゆ……………小さじ2
黒胡椒……………少々
小ねぎ……………お好みで

作り方

- ①れんこんは3mmにスライスする。豚バラは2cm幅に切り、下味をつける。
- ②フライパンを熱し豚バラを炒め、肉の色がほぼ変わったら、れんこん、ぎんなんも加えて炒める。
- ③れんこんに焼き色がついたら、「キッコーマン いつでも新鮮 しぼりたて生しょうゆ」と黒胡椒で味を整え、器に盛り、お好みで小ねぎを散らす。