

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

カリホク!のレンコンとひき肉の旨味がマッチ!

レンコンひき肉どん

調理時間

10分

1人分

300kcal



冬の旬食材



れんこん

+

使ったのはコレ!



キッコーマン
いつでも新鮮
しぼりたて
生しょうゆ



つくり方動画を
配信中!

※写真はイメージです。

《レシピ考案》
Goo Goo Foo
フードクリエイター
堀池 美由紀



レンコンひき肉どん

材料/2人分

れんこん……………1節(150g)
豚挽肉……………200g
オイスターソース…大さじ1と1/2
キッコーマンいつでも新鮮しぼりたて
生しょうゆ……………大さじ1と1/2
片栗粉……………大さじ1
白飯……………2膳分
貝割れ菜……………お好みで
糸唐辛子……………お好みで

作り方

- ①れんこんは半割にして5mm幅に切る。
- ②フライパンを熱し、挽肉、れんこんを入れ、挽肉の上から、オイスターソース、「キッコーマンいつでも新鮮しぼりたて生しょうゆ」、片栗粉をふりいれ、蓋をして中火で1分、蓋を取り、挽肉をほぐして、ざっと混ぜ、蓋をしてさらに2分、時々混ぜながら蒸し焼きにする。
- ③丼にご飯、上に②を載せ、お好みで貝割れ菜、糸唐辛子を飾る。