

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

【神奈川県】三浦の大根と豚ばらの ミルフィーユ風蒸しサラダ

調理時間

15分

1人分

589kcal



※写真はイメージです。

冬の旬食材



三浦大根

+

使ったのはコレ!



キュービー
ごま油&
ガーリック
ドレッシング

【神奈川県】三浦の大根と豚ばらのミルフィーユ風蒸しサラダ

材料/2人分

三浦大根	72g
ミニトマト	6個(小)
三浦大根の葉	30g
豚ばら肉(薄切り)	12枚
酒	大さじ1
黒こしょう	小さじ3
キューピー ごま油&ガーリック ドレッシング	大さじ2

作り方

- ①豚ばら肉は長さ3cmに切る。大根は皮をむいて、厚さ3mmの輪切りにする。大根の葉は5mm幅に切る。
- ②ミニトマトは半分に切る。
- ③耐熱容器に①の大根と豚ばら肉を交互に重ね、上に大根の葉をのせる。
- ④③に酒をふり、ふんわりとラップをかけ、レンジ(600W)で約10分加熱する。
- ⑤水気をふき取り②を盛り付け、「キューピー ごま油 & ガーリックドレッシング」、黒こしょうをかける。