

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

肉みそキャベツ

調理時間

15分

1人分

235kcal



※写真はイメージです。

春の旬食材



三浦キャベツ

+

使ったのはコレ!



味の素
「Cook Do きょうの大皿」
肉みそキャベツ用

肉みそキャベツ

材料/4人分

豚ひき肉……………200g
キャベツ……………1/4個(300g)
小ねぎ……………1/2束(50g)
味の素「Cook Do きょうの大皿」
肉みそキャベツ用……………1箱
サラダ油……………大さじ2

作り方

- ①キャベツは小さめのひと口大に切る。小ねぎは4cm長さに切る。
- ②フライパンに油大さじ1を熱し、①のキャベツ半量を入れて強火で炒め、皿にとる。残り半量も同様に炒め、皿にとる。
- ③フライパンを熱し、ひき肉を入れて中火でほぐすように炒め、火が通ったら、いったん火を止め「味の素「Cook Do きょうの大皿」肉みそキャベツ用」を加える。再び火にかけ、よく混ぜ合わせる。
- ④②のキャベツを戻し入れ、①の小ねぎを加えて炒め合わせる。