

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

焼き白菜で風味とコク抜群の鍋!

焼き白菜鍋

調理時間

15分

1人分

390kcal



※写真はイメージです。

秋の旬食材



白菜

+

使ったのはコレ!



ミツカン
べまで美味しい
寄せ鍋つゆ
ストレート



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



焼き白菜鍋

材料/4人分

白菜.....1/2個
生きくらげ.....2パック
ごま油.....大さじ2
豚バラ肉.....300g
ミツカン ㄨまで美味しい
寄せ鍋つゆストレート.....1袋
春雨.....50g
パクチー、粗塩、黒こしょう、ラー油
(お好みで).....適宜

作り方

- ①白菜は、葉と芯に分け、葉はざく切り、芯は細切りにする。生きくらげは石突を取り、ひと口大に切る。深鍋にごま油の半量を熱し、白菜の芯の部分を加えて、蓋をして中火で5分蒸し焼きにする。
- ②①の白菜の葉の部分、豚肉、きくらげを並べて、「ミツカン ㄨまで美味しい 寄せ鍋つゆストレート」を入れ、春雨を加えたら蓋をする。
- ③②の鍋蓋から蒸気があがり、素材に火が通れば、残りのごま油を加える。器によそい、お好みでパクチーや、粗塩、黒こしょう、ラー油をのせて完成。