

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

ごはんがすすむスピードメニューです!

ガッツリ焼き★肉豆腐

調理時間

10分

1人分

297kcal



※写真はイメージです。

冬の旬食材



Vマークにんにく



豚肉カタうす切り

+

使ったのはコレ!



エバラ
黄金の味
甘口



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



ガッツリ焼き★肉豆腐

材料/2人分

豚肉カタ薄切り……………150g
Vマーク にんにく……………1片
厚揚げ……………1丁
ピーマン……………2個
塩・こしょう……………少々
エバラ 黄金の味 甘口……………大さじ3
水……………大さじ2
(お好みで)糸唐辛子・ごま……………適宜

作り方

- ①にんにくは薄切り、ピーマンは縦に半割にする。
厚揚げは3cm角、豚肉は塩・こしょうをする。
- ②フライパンを熱し、豚肉、にんにく、厚揚げ、
ピーマンを加え、両面、焼色がつくまで炒めたら
蓋をして3~4分蒸し焼きにする。
- ③ピーマンに火が通ったら、水、「エバラ 黄金の味
甘口」をまわしかけ、煮絡めたら、器に盛り、お好み
で糸唐辛子とごまを飾って完成。