

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

本格回鍋肉

調理時間

25分

1人分

275kcal



※写真はイメージです。

冬の旬食材



ピーマン

+

使ったのはコレ!



宝酒造
紹興酒「塔牌」
花彫 陳五年
600ml

本格回鍋肉

材料/4人分

キャベツ・・・・・・・・・・・・・・・・1/4玉
ピーマン・・・・・・・・・・・・・・・・2個
玉ねぎ・・・・・・・・・・・・・・・・1/2玉
豚肉(生姜焼き用)・・・・・・・・200g
サラダ油・・・・・・・・・・・・適量
飾り用糸唐辛子・・・・・・・・適宜

A 宝酒造 紹興酒「塔牌」花彫 陳五年・・大さじ1
塩・・・・・・・・・・・・・・・・2つまみ
こしょう・・・・・・・・・・・・少々
片栗粉・・・・・・・・・・・・大さじ1

B おろしにんにくチューブ・・小さじ1
おろし生姜チューブ・・小さじ1

【合わせ調味料】

鶏ガラスープ・・・・・・・・・・・・50ml
赤みそ・・・・・・・・・・・・大さじ2
宝酒造 紹興酒「塔牌」花彫 陳五年・・大さじ2
みりん・・・・・・・・・・・・大さじ1
砂糖・・・・・・・・・・・・大さじ2
こしょう・・・・・・・・・・・・少々
片栗粉・・・・・・・・・・・・小さじ1

作り方

- ①キャベツは4cm角、ピーマンはヘタ、種を取って4等分、玉ねぎは1cm幅に切る。豚肉は3cm幅に切り、**A**を加えて混ぜ合わせる。合わせ調味料をよく混ぜておく。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、**B**と豚肉を中火にかけ両面を炒める。
- ③②のフライパンを強火にして、玉ねぎ、ピーマン、キャベツを加えて炒め、火が通ったら合わせ調味料を加えて炒め上げる。器に盛り付け、好みで糸唐辛子を添える。