

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

神奈川県産春キャベツと 豚肉のマヨ炒め

調理時間
15分
1人分
約**464kcal**



※写真はイメージです。

春の旬食材



神奈川県産 春キャベツ

+

使ったのはコレ!



キュービー
マヨネーズ 450g

神奈川県産春キャベツと豚肉のマヨ炒め

材料/2人分

神奈川県産春キャベツ.....240g
赤パプリカ.....1/4個
黄パプリカ.....1/4個
豚肉(こま切れ)かたロース...200g
サラダ油.....大さじ1
しょうゆ 濃口しょうゆ..大さじ1
A おろしにんにく(チューブ入り)..
.....5g
キューピー マヨネーズ..大さじ2

作り方

- ①春キャベツは冷水にさらして水気をきり、4cm角に切る。赤・黄パプリカは長さ半分の1cm幅に切る。
- ②フライパンに油をひいて熱し、豚肉を炒め、火が通ったら①を加えてさっと炒める。ふたをして約3分蒸し焼きにする。
- ③②に火が通ったら、混ぜ合わせたAを加えて全体にからませ、炒め合わせる。