

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

細切りにしたにんじんを加えるのもおすすめです♪

豚肉と玉ねぎのデジブルコギ

調理時間

10分

1人分

510kcal



※写真はイメージです。

夏の旬食材



がんばる農家応援団 玉ねぎ※

+

使ったのはコレ!



カゴメ 豚肉と玉ねぎの
デジブルコギ用ソース

豚肉と玉ねぎのデジプルコギ

材料/2~3人分

カゴメ 豚肉と玉ねぎの
デジプルコギ用ソース……………1袋
豚ばら肉(薄切り)……250~300g
がんばる農家応援団 玉ねぎ※…1/2個
ごま油……………小さじ1

作り方

- ①豚肉は4~5cm幅の食べやすい大きさに切る。
玉ねぎは繊維に沿って薄切りにする。
- ②フライパンにごま油を熱し、豚肉を入れ、色が
変わるまで炒める。(中火・約2分)
- ③玉ねぎを加え、しんなりするまで炒める。(中火・
約2分半)
- ④「カゴメ 豚肉と玉ねぎのデジプルコギ用ソース」
を加え、具材と絡ませながら煮立たせたら出来
上がり。(中火・約3分)

※がんばる農家応援団の野菜は時期・店舗によって取り扱いが
ない場合がございます。