

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

食べると、中からチーズがとろ~り出てきます♪

まるごとピーマンの とろ~りチーズ肉巻き

調理時間

15分

1人分

806kcal



※写真はイメージです。

夏の旬食材



ピーマン

+

使ったのはコレ!



ミツカン カンタン酢™

まるごとピーマンのとろ〜りチーズ肉巻き

材料/2人分

豚バラ肉 薄切り……………300g
ピーマン……………4個
ピザ用チーズ……………80g
ミツカン カンタン酢™……100ml

作り方

- ①ピーマンはヘタの周りに包丁を入れて、ヘタと中のわたや種を取る。
- ②ピーマンの中にピザ用チーズを入れて、ピザ用チーズが出ないように豚肉で全体を巻く。
- ③フライパンに②を入れて、中火で焼く。豚肉におおよそ火が通ったら、余分な油をふき取り、「ミツカン カンタン酢™」を入れて、豚肉に照りが出るまで全体にからめるよう煮詰める。