

ROSEN'S RECIPE  
ローゼンおすすめメニュー

にんにくとピリ辛がガツン!

# しめじと豚肉の ピリ辛スタミナ炒め

調理時間

**10分**

1人分

**339kcal**



※写真はイメージです。

夏の旬食材



Vマーク ふなしめじ

+

使ったのはコレ!



味の素  
Cook Do  
香味ペースト  
120g



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



# しめじと豚肉のピリ辛スタミナ炒め

## 材料/2人分

豚こまぎれ肉……………200g  
Vマーク ぶなしめじ……………1パック  
ピーマン・カラーピーマン…各1個  
にんにく……………1かけ  
ごま油……………大さじ1  
味の素  
Cook Do 香味ペースト……12cm分  
豆板醤……………小さじ1

## 作り方

- ①豚肉は塩少々と酒(分量外)で5分ほど下味をつけておく。しめじは根元を落としほぐす。ピーマン・カラーピーマンは細切り、にんにくはみじん切りにする。
- ②フライパンにごま油とにんにくを入れて中火にかけ、香りが出たら、①の豚肉を炒める。
- ③肉の色が変わってきたら、①のしめじとピーマン・カラーピーマンを加えてさらに炒める。
- ④火が通ったら、「味の素 Cook Do 香味ペースト」、豆板醤を入れて、全体に絡めるように炒め合わせたら完成!