

ROSEN'S RECIPE  
ローゼンおすすめメニュー

黒酢ドレッシングが味の決めて!

# 牛肉と舞茸の黒酢香る 柑橘炒め

調理時間

10分

1人分

405kcal



※写真はイメージです。

秋の旬食材



Vマーク  
まいたけ(極)



黒毛和牛

+

使ったのはコレ!



キュービー  
テイステイドドレッシング  
黒酢たまねぎ  
210ml



「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



# 牛肉と舞茸の黒酢香る柑橘炒め

## 材料/2人分

豆苗……………1パック  
Vマーク まいたけ(極)……1パック  
黒毛和牛小間切れ肉…………160g  
かぼす……………1個  
酒……………大さじ2  
サラダ油……………大さじ1  
キューピー ティスティドレッシング  
黒酢たまねぎ……………大さじ3

## 作り方

- ①豆苗は軸を落とし、丈を半分に切る。まいたけはほぐす。かぼすは、2枚を飾りに残し、絞る。牛肉は軽く塩こしょう(分量外)をし、酒の半量をふる。
- ②フライパンに①の豆苗、残りの酒を加えて蓋をして火にかけ、1分加熱したら、皿に取る。
- ③②のフライパンをふき、油を熱し、①のまいたけ、牛肉を炒める。肉の色が変わったら、「キューピー ティスティドレッシング黒酢たまねぎ」を回し入れ、さっと炒め、仕上げにかぼすの搾り汁を加える。
- ④お皿の上に②、③、かぼすの輪切りをのせて完成。