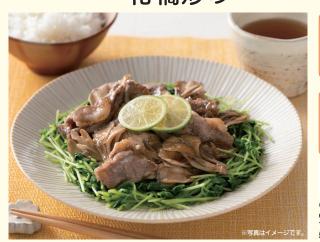
ROSEN'S RECIPE ローゼンおすすめメニュー

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



秋の旬食材





黒毛和牛

まいたけ(極)

使ったのはコレ!



キユーピー テイスティドレッシング 里酢たまねぎ 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
∨マーク まし	ヽたけ(極)・・・・・1パック
黒毛和牛小間	間切れ肉・・・・・・160g
	•••••1個
酒·····	·····大さじ2
サラダ油・・・	·····大さじ1
	テイスティドレッシンク
黒酢たまねる	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、 「キユーピーテイ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。