

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

甘辛いタレが絡まった豚肉とエリンギのごちそう丼♪

スタミナたっぷり! 豚エリンギ丼

調理時間

10分

1人分

494kcal



※写真はイメージです。

春の旬食材



Vマーク エリンギ



豚肉

+

使ったのはコレ!



エバラ
黄金の味 甘口
360ml



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



スタミナたっぷり!豚エリンギ丼

材料/2人分

Vマーク エリンギ……………1パック
豚肉(生姜焼き用)……………160g
サラダ菜……………適宜
卵黄……………2個
エバラ 黄金の味 甘口……………大さじ3
サラダ油……………大さじ1
白ご飯……………2杯
炒りごま……………適宜
〈下味〉
塩・こしょう……………少々
酒……………小さじ2

作り方

- ①エリンギは1cm幅に縦にきる。豚肉に下味をつけておく。
- ②フライパンにサラダ油を加えて火にかけ、豚肉と①のエリンギを加え、両面焼き色がついて火が通るまで3~4分炒める。
- ③②に「エバラ 黄金の味 甘口」を加えタレを絡める。丼に、白ご飯、サラダ菜、卵黄と共にのせ、炒りごまを散らす。