

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

焼肉チョレギサラダ

調理時間
10分
1人分
約**232kcal**



※写真はイメージです。

夏の旬食材



がんばる農家応援団
昭和村レタス※

+

使ったのはコレ!



キュービー チョレギサラダ
ドレッシング 180ml

焼肉チョレギサラダ

材料/2人分

がんばる農家応援団 昭和村レタス※
.....3枚
貝割大根.....1/2パック
豚ロース肉(薄切り).....100g
韓国のり.....3枚
サラダ油.....小さじ1
キューピー
チョレギサラダドレッシング..適量

作り方

- ①レタスは冷水にさらして水気をきり、食べやすい大きさにちぎる。
- ②貝割大根は根元を切り落とし、長さ半分に切る。
- ③フライパンに油をひいて熱し、豚ロース肉を焼く。
- ④器に①を敷き、③と②を盛りつけ、「キューピーチョレギサラダドレッシング」をかけ、食べやすい大きさにちぎった韓国のりを散らす。