ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

めんどくさい手間なし!ジューシーな肉詰めが簡単に!

包丁要らず!
こねないしいたけの肉詰め

調理時間
15分

1人分
263kcal



秋の旬食材



しいたけ

＋

使ったのはコレ!



ミツカン
カンタン酢™
500ml

包丁要らず!こねないしいたけの肉詰め

材料/2人分

鶏ひき肉(もも肉)……200g
しいたけ……6個
ミツカン　カンタン酢™……適量(50ml程度)
サラダ油……小さじ2

作り方

①ひき肉に「ミツカン カンタン酢™」を少量(スプーン1杯程度)入れ、スプーンで混ぜる。しいたけは、軸を引っ張って取る。

②フライパンにサラダ油を中火で熱し、①の肉だねを6つに分けながらこんもりのせる。しいたけは、肉だねにかぶせるようにのせて軽く押しつけ、1分ほど焼く。

③肉がこんがりしたら上下を返し、「ミツカン カンタン酢™」をひと回し入れてふたをし、弱火で5分煮る。ふたを取り強火にし、煮汁をまわしかけながらとろみがついて汁けが少なくなるまで2分ほど煮つめる。

※「カンタン酢」は、株式会社 Mizkanの商標です。