

天満屋ストア・エスビー食品

ハッピー料理教室

2017年2月11日(土)開催



ふろふき大根



※写真はイメージです。

材料(4人分)

- ・大根..... 400g
- ・豚ひき肉..... 150g
- ・玉ねぎ..... 1/2コ
- ・赤味噌..... 大さじ3
- ・醤油..... 大さじ1
- ・砂糖..... 大さじ2
- ・水..... 1カップ
- ・**S&B 五香粉**..... 適量

- ・水..... 3カップ
- ・**S&B 李錦記 鶏丸ごとがらスープ(袋)**..... 大さじ1
- ・油..... 適量
- ・**S&B チャービル**..... 適量
- ・**S&B 菜館 クコの実**..... 適量

作り方

- ①大根は2.5cm厚さの輪切りにし、皮をむきてなべに水3カップと**S&B 李錦記 鶏丸ごとがらスープ**を入れ、中火で柔らかくなるまで煮る。
- ②玉ねぎは小さめのみじん切りにし、色づくまで炒め、ひき肉を加えてパラパラになるまで炒めてAの調味料を加え、しばらく煮て味を調える。
- ③①の大根を器に盛り、②の肉味噌、**S&B チャービル**、**S&B 菜館 クコの実**をのせる。

このレシピで
使用したのは
コレ!

