

おうち de 満洲レシピ

Vol.35

チーズタッカルビ

ぴり辛キムチと
まろやかチーズの
相性抜群!



漬けダレ

★旨辛みそ…大さじ2

- 酒…大さじ2
 - お好みの焼肉のタレ
…大さじ1
- ※混ぜ合わせておく

- 鶏もも肉
(一口大にカット)…300g
- ※塩・コショウで下味をつけて
漬けダレを揉みこんでおく

A

★キムチ…1袋(200g)

- 玉ねぎ(くし切り)…1/4個
- 人参(少し厚めのスライス)…1/3本
- キャベツ(一口大に切る)…150g
- もやし…100g
- ごま油…適量
- とろけるチーズ…200g

材料
(3人前)

作り
方

- ① ホットプレートにごま油を入れ、鶏もも肉のみを先に炒め、残った**漬けダレ**はとっておきます。
- ② **A**を入れ、残した**漬けダレ**をまわし入れて炒めます。
- ③ 野菜がしんなりしたら、全体にチーズをのせてふたをし、蒸し焼きにします。チーズが溶けて火が通ったら完成です。

レシピ考案者 JR長居駅店 野阪

★マークは自家製お土産商品です。

ぎょうざの満洲



豆板醤 & にんにく入り

旨辛みそ

[100g]

280円+税



保存料・着色料不使用

国産白菜のキムチ

[200g]

210円+税

ホットプレートで
簡単に作れます♪

※調理例：チーズタッカルビ



お土産コーナーで販売中!

202101MS