

おうち de 満洲レシピ

Vol.4

たっぷり野菜と しめじの あんかけ丼



さっぱりとした
美味しさ！

材料「2人前」

野菜

- 豚バラ肉…30g
- キャベツ(ざく切り)…100g
- 白菜(ざく切り)…50g
- 小松菜(5cm幅に切る)…50g
- 人参(短冊切り)…30g
- 長ネギ(細切り)…30g
- しめじ…40g
- 油…小さじ2
- 酒…小さじ2
- コショウ…少々

★しょうゆタレ…1袋

- お湯…400cc
- 水溶き片栗粉…大さじ2~3
- ゴマ油…小さじ1
- ご飯…200g×2杯

作り方

- ①フライパンに油を入れ、豚バラ肉を炒めます。火が通ったら、**野菜**を入れて、酒・コショウで味を整えます。
- ②具材がしんなりしたら、お湯・しょうゆタレを入れます。沸騰したら、水溶き片栗粉でとろみをつけ、ゴマ油で香りをつけます。
- ③ご飯を盛り、②をかけて完成です。

★マークは自家製お土産商品です。

ぎょうざの満洲

たっぷり野菜としめじのあんかけ丼にはこれ！



丸大豆醤油使用

しょうゆタレ
30円(税込32円)

“しょうゆタレ”は
旨味たっぷり！
いろいろな料理に
ご利用いただけます。



定番、醤油ラーメンにも
ぜひご利用ください！

お土産コーナーで販売中！

201805SK