

牛肉と野菜のトマトペンネ

使用商品 冷凍ストック名人 プルコギの素



調理時間
(目安) 20分

料理特徴

『冷凍ストック名人 プルコギの素』をペンネでアレンジしました。トマトとの相性抜群でおススメの1品です。

材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
牛肉(こま切れ)	300g		
プルコギの素	1袋		
しめじ	150g		
茄子	2本		
トマト(中玉)	2個		
ペンネ	200g		
パセリ	適量		
粉チーズ	適量		

作り方

- 『プルコギの素』の袋に牛肉を入れ、調味液とよく混ぜ合わせて冷凍しておく。
- ①ペンネは塩を少量加えたお湯で、ややかために茹でる。
- ②しめじは石づきを取って小房に分ける。茄子は1cm厚さの輪切り、トマトは小さめの一口大に切る。
- ③フライパンに冷凍した牛肉・しめじ・茄子を入れて蓋をし、煮立つまで中火にかける。
- ④③の牛肉をほぐしてトマトを加え、全体を混ぜ合わせて軽く煮詰める。
- ⑤④にペンネを加えて混ぜ合わせ、器に盛り付けて刻んだパセリ・粉チーズを散らして出来上がり。