

塩だれのレンジ蒸し



材料 1人分

| 材料名 | 使用量 | 材料名 | 使用量 |
|----------------|------|-----|-----|
| シーフードミックス(解凍後) | 100g | | |
| 豚バラ肉(スライス・一口大) | 50g | | |
| 匠味塩だれ | 40g | | |
| キャベツ(一口大) | 60g | | |
| もやし | 60g | | |

匠味塩だれ

塩かどのないまろやかな味わいは「匠味塩だれ」の最大の特徴です。チキンエキス・あさりエキスを使用し、肉にも海鮮にも合う味わいに仕上げました。にんにく、ブラックペッパーで引き締め味の緩急をつけました。ねぎ油、ごま油を併用することで、風味豊かな塩だれに仕上げました。

作り方

- ①シーフードミックスと豚肉をお湯でポイルし、ざるで湯切りする。
 - ②①に匠味塩だれを和える。
 - ③容器にキャベツともやしを盛り付け、②をのせる。
- ※電子レンジ(600W)で4分を目安に加熱してお召し上がりください。