



おいしく・健康的に 食べよう
Kitchen Smile
OFFICIAL RECIPE SITE



Copyright (C) Kansai Super Market Ltd. All Rights Reserved.



当社自慢の品「焼豚通り」を使った 焼豚で無限もやし



| | | |
|-------------------------------|----------------------|---------------------|
| 一人あたりのエネルギー 149kcal | 食塩相当量 1.3g | 調理時間 約10分 |
|-------------------------------|----------------------|---------------------|

この表示値は目安です

■材料 (2人分)

当社自慢の品 焼豚通り …… 1パック
もやし …… 1袋
当社自慢の品 焼豚通り付属のたれ
しょうゆ …… 小さじ1/2
A マヨネーズ …… 大さじ1
青ねぎ …… お好みで

■作り方

- ①もやしは洗い、耐熱容器に入れ、500Wの電子レンジで3分程度加熱し火が通ったら汁気を切る
- ②焼豚は1cm幅に切る
- ③Aの材料をよく混ぜ合わせる
- ④①に②③を入れよく和える
- ⑤お好みで青ねぎを散らす

cooking memo