



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 焼豚ともやしのメンマ和え



一人あたりのエネルギー 171kcal	食塩相当量 2.2g	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
味付けメンマ……………50g
ごま油……………大さじ1/2
きざみねぎ……………大さじ1

■作り方

- ① 耐熱ボウルにもやしを入れてラップをかけ、600Wの電子レンジで2分30秒加熱する
- ② 焼豚は食べやすい大きさに切る
- ③ ①に②と焼豚通り付属のタレ、メンマ、ごま油を入れ混ぜ合わせる
- ④ ③を器に盛りきざみねぎをちらす



少し時間を置いて、味をなじませるとよりおいしくいただけます

cooking memo