



# かぶと油揚げのしょうが焼き



※写真はイメージです

# かぶと油揚げのしょうが焼き

[ 材 料 (2人分) ]

かぶ	2~3株
マメなくらしの油揚げ	1枚
純正胡麻油	適量
A しょうが(すりおろし)	1片
醤油	大さじ1
みりん	大さじ1
酒	大さじ1

[ つくり方 ] 調理時間:約15分

1. かぶは葉を切り落とし、1cmぐらいの厚めの輪切りにする。葉は5mmぐらいに細かく刻む。
2. 油揚げは湯通しし、余分な油分を落としてから縦半分に切り、1cm幅に切る。
3. フライパンに胡麻油を熱し、かぶを両面に焼き色がつくまで焼いたら、2とかぶの葉を加えさっと炒める。
4. あらかじめまぜておいたAを加え、全体にからめるように炒める。

使った商品はこちら

クイーンズ伊勢丹オリジナル  
マメなくらしの油揚げ



クイーンズ伊勢丹オリジナル  
純正胡麻油



QUEEN'S ISETAN

クイーンズ伊勢丹オリジナル  
マメなくらしの油揚げ



香り豊かで、甘みを感じられる味わいに仕上げました。

QUEEN'S ISETAN

クイーンズ伊勢丹オリジナル  
純正胡麻油



白胡麻種子を軽く焙煎し、150余年続く伝統圧搾法で搾油した香味抜群の純正胡麻油です。