

かぶと油揚げのしょうが焼き



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

かぶと油揚げのしょうが焼き

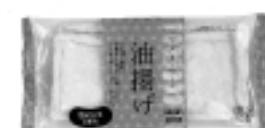
[材 料(2人分)]

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。

QUEEN'S SETAN

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 SETAN

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。

発行:クイーンズ伊勢丹