



中華風ミートボールドリア



※写真はイメージです

使った商品はこちら

クイーンズ伊勢丹オリジナル
黒酢あんがとろーり絡んだ
やわらか肉だんご



クイーンズ伊勢丹オリジナル
とろけるチーズ
(シュレッドチーズ)



中華風ミートボールドリア

[材料(2人分)]

- 黒酢あんがとろーり絡んだ やわらか肉だんご 1袋
- ご飯 200g
- とろけるチーズ(シュレッドチーズ) 50g
- 長ねぎ(みじん切り) 10cm
- 中華だし(顆粒) 小さじ1/4

[作り方] 調理時間:約15分(※ご飯を炊く時間は除く)

1. フライパンにサラダ油(分量外:適量)を熱したら、ご飯、長ねぎ、中華だしを加え、炒飯を作る要領で炒め、耐熱容器に入れる。
2. 1の上に商品記載の通りに加熱した肉だんご、とろけるチーズをのせ、予熱したオーブントースターで5分程度、チーズに焦げ目がつくまで焼く。

QUEEN'S ISETAN



クイーンズ伊勢丹オリジナル
黒酢あんがとろーり絡んだ やわらか肉だんご

さっぱりした黒酢あんがとろっとかかった肉だんご。
柔らかい食感とジューシーな肉のうまみをしっかり楽しめる一品です。

QUEEN'S ISETAN



クイーンズ伊勢丹オリジナル
とろけるチーズ(シュレッドチーズ)

香り高いコンテチーズを20%使用。
口の中に、濃厚な旨みと香ばしい風味が広がります。