



夏野菜たっぷり チーズタッカルビ



※写真はイメージです

夏野菜たっぷり チーズタッカルビ

[材料(2人分)]

鶏もも肉(一口大に切る)	1枚(300g)
ピーマン(一口大に切る)	3個
じゃがいも(小さめの一口大に切る)	1個
なす(一口大に切る)	1本
玉ねぎ(一口大に切る)	1/2個
パプリカ(一口大に切る)	1/2個
キャベツ(一口大に切る)	2枚
とろけるチーズ(シュレッドチーズ)	120g
にんにく(すりおろす)	1片
しょうが(すりおろす)	1片
A 酒	大さじ3
醤油	大さじ2
純正胡麻油	大さじ1
粉唐辛子	小さじ1~2

[作り方] 調理時間:約20分

1. ボウルにAを入れてまぜ、鶏肉を加えてたれを揉みこみ、10分ほどおく。
2. フライパンに胡麻油(分量外:適量)を熱し1とじゃがいもを入れ、火が通ってきたらピーマン、なす、玉ねぎ、パプリカ、キャベツを入れ焼く。
3. 2に火が通ったらとろけるチーズを加え、蓋をしてチーズが溶けるまで焼く。

使った商品はこちら



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)

クイーンズ伊勢丹オリジナル
純正胡麻油



QUEEN'S SETAN

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。



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、
昔ながらの搾油法で搾油した
香味抜群の純正胡麻油です。

レシピ提供元: チェスコ株式会社
発行: クイーンズ伊勢丹