



ぶりのチリソース



※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
純正胡麻油



クイーンズ伊勢丹オリジナル
小豆島特選 丸大豆しょうゆ



ぶりのチリソース

[材料(2人分)]

ぶり 切り身(一口大に切る)	2切
小麦粉	大さじ2

〈チリソース〉

豚ひき肉	40g
長ねぎ	1/2本
しょうが・にんにく(みじん切り)	各1片
豆板醤	小さじ2
A 水	1/2カップ
小豆島特選 丸大豆しょうゆ	大さじ1
酒	小さじ1
砂糖	小さじ1/2

[作り方] 調理時間:約15分

1. ぶりは塩・胡椒(分量外:適量)で下味をつけ、小麦粉をまぶしておく。
2. フライパンに胡麻油(分量外:適量)を熱し、1を両面こんがり焼き、一旦取り出す。
3. 2のフライパンにしょうがとにんにくを熱し、香りが出てきたら豚ひき肉、豆板醤を入れて炒める。ひき肉の色が変わってきたら長ねぎ、Aを加え、水溶き片栗粉(分量外:適量)を回し入れとろみをつけ、2にかける。



QUEEN'S SETAN Original

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、昔ながらの压榨法で搾油した香味抜群の純正胡麻油です。



QUEEN'S SETAN Original

クイーンズ伊勢丹オリジナル
小豆島特選 丸大豆しょうゆ

小豆島で丸大豆や小麦をじっくり時間をかけ、発酵・熟成させたもろみから搾った、風味の良ししょうゆです。