

QUEEN'S RECIPE from Instagram



ポカポカ
あたたまる
ピリ辛雑炊



〈レシピ使用商品〉
ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
・牛肉と野菜引き立つ旨辛ユッケジャン
・鹿児島県産ごま 白



ユッケジャン 焼きおにぎり雑炊

材料(1人分)

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD 牛肉と野菜引き立つ旨辛ユッケジャン1パック	A	青ねぎ(小口切り)..... 白ゴマ..... 糸とうがらし.....	適量 適量 適量
ごはん.....		120g	
醤油.....		適量	
ごま油.....		小さじ1	

作り方(調理時間:約10分)

- 1 ご飯を握っておむすびにする。フライパンを熱してごま油を入れ、醤油をハケ等で塗りながら両面焦げ目がつくまで焼く。
- 2 牛肉と野菜引き立つ旨辛ユッケジャンを袋の表記に従って、加熱する
- 3 器に①を入れて、②をかけ、Aをのせる。