

焼肉

後をひく醬だれで食が進む

ジャンル

和食,韓国風,アジア・エスニック他

焼肉



材料

焼肉たれ 朝鮮風
千切りキャベツ
牛肉
もやし
人参
ニラ

作り方

- 1、もやし・薄い短冊切りの人参・ニラを炒め、焼肉のたれをかけて少し炒める。
- 2、牛肉は焼肉たれを絡めて10分程おいて、焼く。
- 3、お皿にキャベツと1を盛りつけ、2を並べ、出来上がり。

調理時間

4分

分量

4人分

製品番号・製品名



季節

商品部類

焼肉たれ

03869焼肉たれ 朝鮮風