焼 肉 塩 だ れ
「せせりと白葱の塩だれ炒め」レシピ

材　　料

材　　料	分量 （ 2 人前）
焼肉塩だれ	40.00 g
せせり	200.00 g
白葱	1.00 本

手　　順

①

写真の材料は2人前です。

②

熱したフライパンに油をひき、強火でせせりを炒めます。

③

せせりにある程度火がとおりましたら、ぶつ切りにした白葱を入れ、焦げ目が少しつく程度まで炒めます。

④

具材に火が通りましたら、一旦火を止め、たれを入れて、中火で炒め絡めます。

⑤

全体に絡まりましたら完成です。

キンリューフーズ株式会社
Kinryu Foods