

食材2つだけ!

大根

×

豚バラ肉

焼肉のタレでお手軽味付け

大根と豚バラのステーキ

材料 (2人分)

豚バラ薄切り肉…………… 150g

大根 …………… 4cm

小ねぎ(あれば)…………… 2本

○焼き肉のタレ…大さじ1と1/2

○酒 ……………大さじ2

1 材料を切る

大根は2cmの厚さに切る。耐熱皿にのせてラップをかぶせ、600Wの電子レンジで6分加熱する。小ねぎは小口切りにする。豚肉は2cm幅に切る。

2 焼く

フライパンに豚肉を入れて中火にかけ、少しカリッとするまで炒めて一旦皿に取り出す。フライパンに大根を入れ、両面に焼き色をつける。豚肉を戻し入れて○を加え、大根を裏返ししながら汁気がなくなるまで煮詰める。

3 仕上げ

大根を皿に盛り、その上に豚肉をのせて小ねぎをちらす。

調理時間

15分



この店のチラシが見られる!

トクバイ

検索