

とっておきレシピ

kewpie



レシピのポイント

オイルソースで食材をいためるだけのかんたんな一品です。

適温調理

サポート

材料（2人分）

もやし	1袋 (250g)
長ねぎ (斜め切り)	10cm (20g)
豚ひき肉	100g
キューピー3分クッキング パスタを手作りオイルソースしょうゆ&ペパー	大さじ2

このレシピに使われている商品



[キューピー3分クッキング パスタを手作りオイルソースしょうゆ&ペパー](#)

作り方

1. 前工程

- ・フライパンをIHヒーターの中央に置く。
- ・オイルソースを入れる。
- ・アプリから「**レシピ送信**」ボタンを押し、表示部に「**036**」を表示させる。
- ・「**スタート**」ボタンを押す。
- ・音声の流れ表示部に「**適温**」が表示されたら、ひき肉を入れる。

2. 工程1

- ・「**OK**」ボタンを押す。
- ・ひき肉を炒める。



- ・目安時間になり、火が通ったら、もやし、長ねぎの順に加える。

3. 工程2

- ・「**OK**」ボタンを押す。
- ・もやし、長ねぎを炒め合わせる。



- ・目安時間になったら、「**切**」ボタンを押す。