

とっておきレシピ

kewpie



### レシピのポイント

豆苗と豚ひき肉のいためものに、少しつぶしながらいためたプチトマトの酸味・甘味・うまみが加わった、ごはんによく合うおかずです。たまねぎの甘味と黒酢の香りをいかしたドレッシングとの相性も抜群です。

適温調理

サポート

### 材料（2人分）

豆苗	1パック（120g）
プチトマト（ヘタを取る）	8個（72g）
豚ひき肉	150g
サラダ油	大さじ2
キューピー テイスティドレッシング 黒酢 たまねぎ	大さじ3

### このレシピに使われている商品



[キューピー テイスティドレッシング 黒酢たまねぎ](#)

### 作り方

#### 1. 下準備

- ① 豆苗は根元を切り落とし、半分の長さに切る。



#### 2. 前工程

- ・フライパンをIHヒーターの中央に置く。
- ・サラダ油を入れる。
- ・アプリから「**レシピ送信**」ボタンを押し、表示部に「**039**」を表示させる。
- ・「**スタート**」ボタンを押し。
- ・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。

#### 3. 工程1

- ・「**OK**」ボタンを押し。
- ・ひき肉はほぐしすぎず、固まりが残るくらいに炒める。
- ・プチトマトを加え、少しつぶしながら炒める。



- ・目安時間になり、ひき肉に火が通ったら、①を加える。

#### 4. 工程2

- ・「**OK**」ボタンを押し。
- ・①を炒め合わせる。
- ・豆苗がしんなりしたら、ドレッシングを加えてさっと炒める。



- ・目安時間になったら、「**切**」ボタンを押し。