

とっておきレシピ

kewpie



レシピのポイント

黒酢玉ねぎドレッシングで炒め物の味つけがかんたんにできます。豚肉に黒酢のコクがよくからみ、ごはんがすすむ一品です。

適温調理

サポート

材料（2人分）

ごはん	400g
豚肉（こま切れ）	200g
玉ねぎ（薄切り）	1/4個（47g）
万能ねぎ（きざむ）	適量
サラダ油	適量
キューピー テイステイドレッシング 黒酢たまねぎ	大さじ4

このレシピに使われている商品



[キューピー テイステイドレッシング 黒酢たまねぎ](#)

作り方

1. 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「**048**」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、豚肉と玉ねぎを入れる。

2. 工程1

- ・「**OK**」ボタンを押す。
- ・豚肉と玉ねぎを炒める。



- ・目安時間になり、火が通ったら、ドレッシングを加える。

3. 工程2

- ・「**OK**」ボタンを押す。
- ・さっと炒め合わせる。



- ・目安時間になったら、「**切**」ボタンを押す。

4. 仕上げ

- ・器にご飯を盛りつけ、炒めた豚肉と玉ねぎをのせ、フライパンに残ったドレッシングをかけ、万能ねぎを散らす。