



材料（2人前）

かぶら 2個

粉だし（まぐろ） 付属スプーン2杯

濃い口醤油 小さじ2

オリーブオイル 適量

かぶのまぐろ粉炒め

甘くてとろっとした食感が特徴のかぶを粉だし（まぐろ）で更にコクのある美味しい一品に。しっかりと焼き目を付けるのがポイントです。

作り方

- 1 かぶは皮を剥いてくし切りにする
- 2 フライパンにオリーブオイルを入れ熱し、かぶの両面を焼き目がしっかりつくように3～4分焼く。
- 3 火が通ったらまぐろ粉、濃い口醤油を加え全体に絡めてできあがり。

このレシピで使った商品



粉だし（まぐろ）