ケンミン食品株式会社

残った焼き肉で！豪快肉はるさめ

調理時間：5分　調理法：キャンプ用調理器具　カロリー：917kcal　塩分：2.6g

キャンプで残りがちな焼肉もはるさめくるくるボールを足して簡単リメイクおかず♪♪さらにごはんが進む!!豪快肉はるさめに大変身☆
【キャンプインスタグラマーSayaさん（@saya_hiro_camp)のレシピ②】
BBQとなると、ついつい食材を買い過ぎて結局余ってしまいがち…焼き肉用のお肉が残った！というときに、いつもとはちょっと違うこんなレシピはいかがですか☺　？
はるさめにお肉の旨味が染みこんで、味付けは焼き肉のタレだけとは思えない深い味わいにお肉よりご飯が進んでしまうかもしれない、実に罪なはるさめです?キャンプにも、おうちご飯にもどうぞ！

使用商品　はるさめくるくるボール

ゆでずに使えてクイック調理！小さな玉状で必要な分だけ！！スープやサラダに相性の良い細めんタイプで、ソフトな口当たりです。

<2021年9月発売>

材料　1人前

はるさめくるくるボール1/2袋：3個
キャンプで残った焼肉：150ｇ
にんにくの芽：4～5本
水 ：50cc
焼肉のタレ：大さじ2～お好みで
塩こしょう：適量
ごま油：適量

作り方

（1）
フライパンにごま油をひき、残り物の焼き肉を炒め、火が通ったらニンニクの芽を加えてサッと炒める。

（2）

（3）
焼肉のタレを回し入れ、全体的に混ぜ合わせる。塩こしょうで味を調整する。（BBQで余った野菜を入れても良し）

（4）
はるさめくるくるボールと水を加えて、はるさめが柔らかくなったら完成！
（少し汁気が残る程度でok）

Copyright (c) KENMIN FOODS co., ltd. All rights reserved.