

～アレンジレシピ～

ドレッシングだけでは、もったいない。色々チャレンジしてね!!

いつものハンバーグにプラス

和風きのこハンバーグ



調理時間：15分
*漬け込み時間は除く

《材料 2人前》

- ・CO生ハンバーグ(冷凍) ... 2枚
- ・お好みのキノコ ... 100g
- ・ドレッシング ... 大さじ4

《作り方》

- 1.ハンバーグを中に火が通るまでしっかり焼く。
- 2.ハンバーグを焼いたフライパンにキノコを入れ炒めたら、ドレッシングを入れ、煮立たせる。
- 3.器にハンバーグとキノコを盛り付けたら完成。

こんな料理にも

★ムニエル



★ポークソテー



冷凍保存でカンタン調理

保存OK! ドレ旨蒸し鶏



《材料 2人前》

- ・鶏むね肉 1枚(200g)
- ・野菜(お好み)
- ★ドレッシング 大さじ2
- ・ポリ袋 1枚

《作り方》

- ①鶏むね肉の皮を取り、味がしみ込むようにフォークで数カ所穴をあけておきます。
- ②ポリ袋に鶏肉を入れ、ドレッシングを入れて、空気を抜き、口をしっかり閉じます。
- ③②を冷凍保存しておきます。
- ④調理前に前もって自然解凍してください。
- ⑤鍋にお湯を沸かし、沸騰したら火を止め④を入れます。一時間程放置したら食べやすい大きさに切り盛り付けたら完成。

深煎り胡麻の場合は
・小さじ1の味噌と ・大さじ2の胡麻ドレ で味付け!

鶏もも(焼)



豚コマ(焼)



大根おろしと和えても和風ハンバーグにも!

おつまみレシピ

刺身の胡麻和え



《材料 2人前》

- ・お好みの刺身 200g
- ・小口ねぎ 適量
- ★ドレッシング 大さじ2
- ★しょうゆ 小さじ2
- ★酒 小さじ2
- ★生姜チューブ 3cm

《作り方》

- ①お好みの刺身を食べやすい大きさに切る。
- ②★の調味料を混ぜ合わせておく。
- ③刺身をボウルに移し、②の調味液を混ぜ合わせたら器に盛り付けて完成。

*わさびも良く合います

丼のたれとしても使えます



ドレッシングに+ONE

調味料を混ぜるだけで使い方いろいろ!!



+



柚子胡椒



めんつゆ



ぽん酢

=



～冷しゃぶ～



～蒸し鶏～

=



～鍋に～



～サラダうどん～

=



～焼き餃子～



～和え物～