



おいしく楽しモ〜! 乳レシピ

雪印メグミルクのお料理レシピ

寒い季節にぴったりのレシピをご紹介します!

チーズタッカルビ



雪印メグミルクのお料理レシピ

● 材料 4人分

チェダースライス(7枚入り)…1袋(7枚)
 とろけるスライス(7枚入り)…1袋(7枚)
 鶏もも肉(一口大)…2枚
 キャベツ(ざく切り)…1/4個
 にんじん(短冊切り)…1/2本
 たまねぎ(くし切り)…1個
 さつまいも(皮付き1cm輪切り)…1/2本

【大人用】

コチュジャン…大さじ2
 しょうゆ…大さじ2
 砂糖…大さじ1
 おろしにんにく…1片
 おろししょうが…1片

【子供用】

甜麺醤…大さじ1
 しょうゆ…大さじ2
 砂糖…大さじ1

レシピを
チェック!



● 作り方

- 1) 鶏肉は大人用と子供用の合わせ調味料のタレにそれぞれ半量ずつ混ぜ合わせて、30分以上漬けておく。
- 2) ホットプレートにサラダ油をひき、1)の鶏肉を離して入れて炒め、両端に寄せる。
- 3) 空いている真ん中に野菜を入れて軽く炒め、蓋をして5分程蒸し焼きにする。
- 4) 蓋をとって野菜を鶏肉側に寄せる。
真ん中に2種類のチーズを分けて入れ、とろとろに溶けたら鶏肉や野菜と一緒に食べる。

鶏肉を漬ける調味料は、焼き肉のたれで代用できます。
ホームページでは作り方の動画を紹介中! 二次元コードを読み込んでください。



白菜のカマンベールフォンデュ(ミルフィーユ鍋)



雪印メグミルクのお料理レシピ

● 材料 2人分

雪印北海道100 カマンベールチーズ…1個(100g)
 白菜…1/4株
 ベーコン…4枚
 【A】
 しょうゆ…大さじ1
 酒…100ml
 塩こしょう…各少々



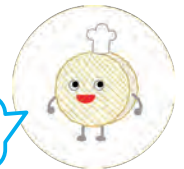
レシピを
チェック!



● 作り方

- 1) 白菜は5~6cmの長さで切り、下の白い部分と葉の部分を分けておく。ベーコンは3等分に切る。
- 2) 白菜の下の部分を鍋に敷き詰める。
その後、葉の部分を縦に詰めてベーコンを間にはさむ。【A】を加えて蓋をし、弱火で10~15分蒸し煮にする。
- 3) カマンベールチーズは上面を切りとり、2)の中央にのせ、蓋をして更に10分煮込む。
- 4) 白菜、ベーコンに、チーズをからめていただく。

白菜とベーコンを重ねるだけ!
カマンベールチーズを入れると見た目も華やかになりますね。



雪印種苗株式会社

編集発行人
菊地 健司

本社004-8531
 札幌市厚別区上野幌1条5丁目1番8号
 TEL (011)891-5911

