



4月の【野菜だれ】レシピ



肥前佐嘉角屋 

2024年4月

♡♡ほたてとそらまめのベーコンソース♡♡

材料 (2人分)
 帆立貝柱 8個
 そらまめ 鞘付き300g (さやから取り出す)
 ベーコン 1枚 (5mm幅に切る)
 オリーブオイル 適量
 肥前佐嘉角屋【野菜だれ】 大さじ2
 水 100cc
 粗びきこしょう 少々



料理時間
10分～20分

作り方
 ①そらまめは塩茹でして薄皮をむく
 ②フライパンにオリーブオイルをひいてベーコンを炒め香りが出たら水と【野菜だれ】を加えて煮立てる
 ③②にほたてを入れ中火で加熱、ほたてに火が通り煮汁を半分くらいに煮詰め①のそらまめと一緒に器に盛り付ける

ポイント
 ブロッコリーなどの温野菜を器に並べ、ソースと一緒に盛り付けても美味しいです

♡♡胡瓜のんにくごま風味♡♡

材料
 胡瓜2本
 食塩 (板ずり用) 大さじ1
 ★肥前佐嘉角屋【野菜だれ】 大さじ1
 ★ごま油 大さじ1
 ★おろしにんにく (チューブ) 1cmぐらい



作り方
 ①まな板の上に胡瓜を置き食塩をまぶしてゴロゴロします (板ずり)
 ②①の胡瓜の色が鮮やかに変わってきたら、水で塩を洗い流し乱切りにする
 ③★の【野菜だれ】とそのほかの調味料を合わせた液に②の胡瓜を絡める

ひとりごと
 箸が止まらない一品！ビールとも相性バッチリです。

料理時間
10分未満

♡♡塩焼きそば♡♡

材料 (2人分)
 焼きそば麺 2玉
 キャベツ 4枚 (一口大)
 豚肉 150g (コマ切れ)
 サラダ油 適量
 肥前佐嘉角屋【野菜だれ】 大さじ2
 こしょう 少々
 小葱 適量



作り方
 ①焼きそば麺を電子レンジで1分加熱する
 ②フライパンを熱し、油で豚肉、キャベツを炒める
 ③②に①の麺をほぐしながら入れ炒め、【野菜だれ】、こしょうで味を調え小葱を加える

ポイント
 袋焼きそば麺をレンジに入れる際は袋に少し切り目を入れてから加熱してください

料理時間
10分未満

♡♡牛肉のきのこソースかけ～お肉と野菜だれ～♡♡

材料 (きのこソース4人分)
 えのきたけ 150g (根を取り1/2切る)
 エリンギ 3本 (スライス)
 オリーブオイル 大さじ2
 にんにく 1片 (荒みじん)
 肥前佐嘉角屋【野菜だれ】 大さじ2
 パセリ 適量 (荒きざみ)
 牛肉 400g～
 肥前佐嘉角屋【野菜だれ】 大さじ1
 こしょう 少々



作り方
 ①牛肉に【野菜だれ】で下味をつける。
 ②フライパンでオリーブオイルを熱し、にんにく・きのこ類をソテーして【野菜だれ】で味付け、パセリを散らす。
 ③牛肉にこしょうをふり焼く ②のソースをかける

ひとりごと
 【野菜だれ】で牛肉も柔らかく仕上がりと、肉の臭みもなくなります。
 【野菜だれ】はさっぱりとした塩味の調味料です。

料理時間
10～20分