

kenkama

けんかましシピ

すまき



普段の肉野菜炒めに
すまきの食感をプラス♪

肉野菜炒め

- 材料
- けんかま土佐のすまき
 - 豚バラ肉
 - にんじん
 - キャベツ
 - たまねぎ
 - 塩こしょう
 - 鶏ガラスープ

つくり方

- 1 にんじん、キャベツ、たまねぎを切る。
- 2 豚バラ肉を炒め、塩こしょうと鶏ガラスープと野菜を加えて炒める。
- 3 火が通ったら薄く切ったすまきをのせて完成。



お弁当にぴったりの
かわいい玉子焼き

すまき入り玉子焼き

- 材料
- けんかま土佐のすまき
 - 卵
 - めんつゆ
 - マヨネーズ

つくり方

- 1 卵を割り、めんつゆとマヨネーズを少量加えよく混ぜる。
- 2 フライパンに溶き卵を半分入れる。
- 3 巻き始めの位置にすまきを置き巻いていく。
- 4 残りの溶き卵も加え、重ねて巻けば完成。

