

使った商品はこれ!



### 【材料(2~3人分)】

MAISON SOIRÉE

ディアブルソース	・・・1袋 (30g)
豚ロース肉	・・・2枚 (200~300g)
小麦粉	・・・適量
卵	・・・1個
サラダ油	・・・大さじ1

### 【作り方】

- 1 豚肉は筋切りし、薄く小麦粉をまぶす。
- 2 卵を溶き、1につける。
- 3 フライパンにサラダ油を入れて熱し、中火で2を両面焼く。

使った商品はこれ!



### 【材料(3本分)】

MAISON SOIRÉE

- |          |            |
|----------|------------|
| ディアブルソース | ・・・1袋(30g) |
| ライスペーパー  | ・・・3枚      |
| レタス      | ・・・2枚      |
| 大根       | ・・・5cm     |
| 人参       | ・・・5cm     |
| きゅうり     | ・・・3尾      |
| ボイルエビ    | (縦に半分にカット) |

### 【作り方】

- 1 レタスは芯を取り適当な大きさにちぎる。大根、人参、きゅうりを千切りにする。
- 2 ライスペーパーを1枚ずつ水に20～30秒漬けて戻す。
- 3 2にレタス、大根、人参、きゅうり、エビをのせ、手前から巻き両端を畳みながら最後まで巻く。

使った商品はこれ!



### 【材料(2~3人分)】

MAISON SOIRÉE

ディアブルソース

・・・1袋 (30g)

鶏モモ肉

・・・1枚

いんげん

・・・2本

人参

・・・1/4本

塩

・・・少々

サラダ油

・・・小さじ1

水

・・・50cc

### 【作り方】

- 1 いんげんと人参の大きさを揃えて切り、レンジで加熱する (500W×1分)。
- 2 鶏肉は厚みが均等になるよう厚い部分を削ぎ切りにし、塩をふっておく。
- 3 2の手前にいんげんと人参をのせ、すきまができないようにきつく巻き、つまようじ等で止める。
- 4 フライパンにサラダ油を入れて熱し、中火で焼き色が付くまで焼く。
- 5 水を入れて蓋をし弱火で10~15分蒸し焼きにする。
- 6 食べやすい大きさに切って皿に盛り、ソースをかける。