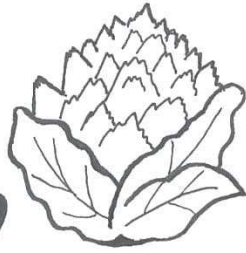


生産者おすすめレシピ

ロマネスコの
カリッと炒め

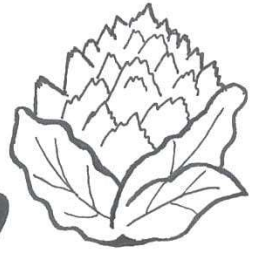


- ① ロマネスコは小房に分けます。
- ② ①を耐熱皿に入れ、ふんわりとラップをかけ、600wのレンジで2分加熱します。
- ③ フライパンにバター、ニンニク、②の順に入れ、塩コショウで味を整えたら完成!!

× グストテリア

生産者おすすめレシピ

ロマネスコの
カリッと炒め

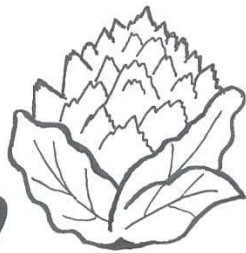


- ① ロマネスコは小房に分けます。
- ② ①を耐熱皿に入れ、ふんわりとラップをかけ、600wのレンジで2分加熱します。
- ③ フライパンにバター、ニンニク、②の順に入れ、塩コショウで味を整えたら完成!!

× グストテリア

生産者おすすめレシピ

ロマネスコの
カリッと炒め

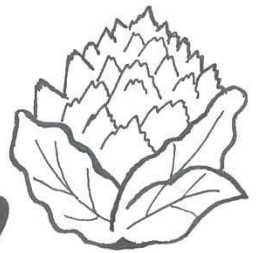


- ① ロマネスコは小房に分けます。
- ② ①を耐熱皿に入れ、ふんわりとラップをかけ、600wのレンジで2分加熱します。
- ③ フライパンにバター、ニンニク、②の順に入れ、塩コショウで味を整えたら完成!!

× グストテリア

生産者おすすめレシピ

ロマネスコの
カリッと炒め



- ① ロマネスコは小房に分けます。
- ② ①を耐熱皿に入れ、ふんわりとラップをかけ、600wのレンジで2分加熱します。
- ③ フライパンにバター、ニンニク、②の順に入れ、塩コショウで味を整えたら完成!!

× グストテリア