

# ディノケールときゃろふくのマヨネーズ炒め



材料(2人分) **kewpie** 

ディノケール (カーボロネロ)	5枚
きゃろふく(にんじん)	1/6本
ぶなしめじ	1/2株
ベーコン	30g
黒こしょう	適量
キューピー マヨネーズ	大さじ2

## 作り方(調理時間10分)

- 1 ディノケール(カーボロネロ)は3cm幅、ベーコン・きゃろふく(にんじん)は拍子切りに切る。  
ぶなしめじはバラしておく。
- 2 フライパンを熱しに大さじ1のマヨネーズを入れ、マヨネーズがフツフツしてきたら、ベーコン・ぶなしめじ・ディノケール・きゃろふくを入れて炒める。全体が炒まったら、残り的大さじ1のマヨネーズを入れてサッと炒める。
- 3 最後に黒こしょうをふり、味を整える。



ディノケール



きゃろふく

