

食材2つだけ!

豚こま

×

もやし

いつもの生姜焼きをアレンジ

豚もやしの生姜焼き

材料 (2人分)

豚こま切れ肉…………… 200g

もやし…………… 100g

○しょうがのすりおろし…小さじ1

○しょうゆ……………大さじ1

○みりん……………大さじ2

薄力粉……………小さじ2

油……………小さじ2

1 ポリ袋に豚肉を入れて粉をまぶす

豚肉と薄力粉をポリ袋に入れ、袋をふって粉をまぶす。

2 フライパンで炒める

フライパンに油を入れて中火で熱し、豚肉を入れて色が変わるまで炒める。もやしを入れて1分炒めたら○を加え、全体を炒め合わせる。

調理時間

10分



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索