

食材2つだけ!

豚こま

×

玉ねぎ

中華の定番おかずをお手軽に

## お手軽酢豚風

材料 (2人分)

豚こま切れ肉…………… 200g

玉ねぎ…………… 1個

●しょうゆ、酒、片栗粉  
…………… 各小さじ1

○ケチャップ、酢…………… 各大さじ2

○しょうゆ、砂糖…………… 各大さじ1/2

○鶏ガラスープの素(顆粒)  
…………… 小さじ1/2

○片栗粉…………… 小さじ2

サラダ油…………… 大さじ1

### 1 切る

玉ねぎはくし形切りにする。豚肉と●をポリ袋に入れ、袋の上からもむ。

### 2 フライパンで炒める

フライパンにサラダ油を入れて中火にかけ、豚肉を入れて色が変わるまで炒める。玉ねぎも入れて少ししんなりするまで炒める。○を合わせたものを入れ、かき混ぜながら加熱する。とろみがついたら火を止める。

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