

食材2つだけ!

豚ロース肉

×

水菜



あったか鍋料理

豚肉と水菜のピリ辛鍋

材料 (2人分)

- | | | |
|--------------|-------|------|
| 豚ロースしゃぶしゃぶ用肉 | | 200g |
| 水菜 | | 4株 |
| ○豆板醤 | | 小さじ1 |
| ○にんにくチューブ | | 2cm |

- | | | |
|---------------|-------|------|
| ○ごま油 | | 大さじ1 |
| ●鶏ガラスープの素(顆粒) | | 大さじ1 |
| ●酒 | | 大さじ2 |
| ●オイスターソース | .. | 小さじ1 |

1 材料を切る

水菜を4cmの長さに切る。

2 煮る

鍋に○を入れて弱火にかけ、香りがしてきたら水600ml(分量外)と●を入れて中火にする。煮立ったら豚肉と水菜を入れ、肉の色が変わるまで煮る。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索