

食材2つだけ!

豚バラ肉

×

長ねぎ



調理時間

15分

忙しい日はすぐに完成するどんぶりでキマリ

豚バラねぎ塩丼

材料 (2人分)

豚バラ薄切り肉…………… 200g

長ねぎ …………… 1/2本

ご飯…………… 茶わん2杯分

○にんにくチューブ…小さじ1/2

○酒 ……………大さじ1

○鶏ガラスープの素(顆粒)

……………小さじ1/2

○こしょう…………… 少々

一味唐辛子(好みで)…… 適宜

ごま油……………小さじ2

1 材料を切る

長ねぎはみじん切りにし、○と合わせてタレを作る。豚肉は4cmの長さに切る。

2 炒める

フライパンにごま油を中火で熱し、豚肉を色が変わるまで炒める。タレを加えて1分炒める。

3 仕上げ

どんぶりにご飯をよそい、2をのせる。好みで一味唐辛子をかける。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索