

食材2つだけ!

豚こま肉

×

玉ねぎ

しょうがの風味でご飯がススム!

## 豚こま生姜焼き

材料 (2人分)

豚こま切れ肉…………… 200g

玉ねぎ…………… 1/2個

薄力粉…………… 大さじ1

○しょうゆ…………… 大さじ1

○みりん…………… 大さじ1

○しょうがすりおろし…………… 1片

サラダ油…………… 大さじ1

### 1 材料を切る

玉ねぎは繊維に沿って薄切りにする。豚肉に薄力粉を薄くはたく。

### 2 炒める

フライパンにサラダ油を入れて中火にかけ、玉ねぎを2分炒める。豚肉を入れて色が変わるまで炒め、○を入れて汁気がなくなるまで加熱する。

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