

食材2つだけ!

豚こま肉

×

白菜

白菜がたっぷり食べられる冬メニュー

豚肉と白菜のとろとろあんかけ

材料 (2人分)

豚こま切れ肉…………… 200g

白菜…………… 3枚

○鶏ガラスープの素(顆粒)
…………… 小さじ1/2

○しょうゆ…………… 小さじ1

○酒…………… 小さじ2

○しょうがチューブ…………… 1cm

●片栗粉…………… 小さじ1

●水…………… 小さじ2

塩・こしょう…………… 少々

ごま油…………… 大さじ1

1 材料を切る

白菜は軸をそぎ切りにし、葉は食べやすい大きさのざく切りにする。豚肉は塩、こしょうを振り、片栗粉(分量外)を薄くはたく。

2 煮る

フライパンにごま油を入れて中火にかける。豚肉と白菜の軸を入れ、豚肉の色が変わるまで炒める。水100ml(分量外)と○、白菜の葉を入れて3分煮る。ボウルに●を混ぜて煮立ったところに回し入れ、とろみが付いたら火を止める。

調理時間

10分



この店のチラシが見られる!

トクバイ

検索