

食材2つだけ!

豚こま肉

×

キャベツ



調理時間

10分

キャベツがもりもり食べられる魔法のレシピ

豚の照りマヨ丼

材料 (2人分)

豚こま切れ肉…………… 200g

キャベツ…………… 100g

温かいご飯…………… 茶碗2膳分

薄力粉…………… 小さじ1

○しょうゆ…………… 大さじ1

○みりん…………… 大さじ1

○酒…………… 大さじ1

マヨネーズ(好みで)…………… 適宜

サラダ油…………… 大さじ1

1 材料を切る

キャベツを千切りにする。

2 炒める

豚肉に薄力粉を薄く叩く。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。火を止め、ペーパータオルで余分な油を拭き取る。○を入れて弱火にかけ、照りが出るまで煮詰める。

3 仕上げ

どんぶりにご飯を盛り付け、キャベツと豚肉をのせる。好みでマヨネーズをかける。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索