

食材2つだけ!

豚ひき肉

×

もやし

調理時間

10分



節約の定番・もやしを使ったガツツリおかず もやしのピリ辛ひき肉かけ

材 料 (2人分)

豚ひき肉 100g
もやし 1袋
小ねぎ(あれば) 2本
○にんにくラー油 大さじ1
○しょうゆ 小さじ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
ごま油 大さじ1

1 材料を切る

小ねぎは小口切りにする。

2 炒める

フライパンにごま油を入れて中火にかけ、もやしを2分炒める。●を加えて全体を炒め合わせ、皿に盛り付ける。同じフライパンにひき肉を入れて中火にかけ、ポロポロになるまでほぐしながら炒める。○を入れて全体を炒め合わせる。

3 仕上げ

もやしの上にひき肉をのせ、小ねぎをふる。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索