

食材2つだけ!

豚こま肉

×

里芋



調理時間

15分

里芋のねっとり食感を楽しもう

豚と里芋のオイスターソース炒め

材料 (2人分)

豚こま切れ肉 …………… 200g

里芋 …………… 中3個

●オイスターソース…大さじ1/2

●しょうゆ ……………大さじ1/2

●酒 ……………大さじ1

●砂糖 ……………小さじ1/3

○片栗粉 ……………小さじ1

○酒 ……………小さじ1

○しょうゆ ……………小さじ1

サラダ油…………大さじ1

1 材料を切る

里芋は皮をむき、7mmの厚さに切って水に5分さらす。豚肉と●をポリ袋に入れて袋の上から手でもむ。

2 炒める

フライパンにサラダ油を入れて中火にかける。水けを切った里芋を両面に焼き色がつくまで焼き、いったん皿に取り出す。同じフライパンに豚肉を入れて色が変わるまで炒め、里芋、○を加えて全体を炒め合わせる。



この店のチラシが見られる!

トクバイ

検索