

食材2つだけ!

白菜

×

豚こま肉



調理時間

15分

優しいごま油の香りでご飯が進む

白菜と豚肉のとろとろ炒め

材料 (2人分)

豚こま肉 150g

白菜 3枚

塩・こしょう 少々

片栗粉 小さじ1

ごま油 大さじ1

○鶏がらスープの素(顆粒)

..... 小さじ1/2

○しょうゆ 小さじ2

○酒 大さじ1

○オイスターソース 小さじ2

○しょうがチューブ 5mm

1 材料を切る

白菜の軸は食べやすい大きさのそぎ切りにし、葉はざく切りにする。豚肉に塩・こしょうをふる。片栗粉をボウルに入れ、水小さじ2(分量外)を入れて混ぜる。

2 炒める

フライパンにごま油を入れて中火にかけ、豚肉を色が変わるまで炒める。白菜の軸を加えさっと炒めたら、水100ml(分量外)と○を入れて3分煮る。白菜の葉を加え、さらに1分煮て水溶き片栗粉を回し入れ、とろみがついたら火を止める。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索