

食材2つだけ!

かぶ

×

豚こま肉



調理時間

15分

みんなの大好きな味付け!

豚とかぶの中華炒め

材 料 (2人分)

豚こま肉 200g

かぶ 2個

○酒 小さじ1

○しょうゆ 小さじ1

○片栗粉 小さじ1

○しょうがチューブ 1cm

●オイスタークリーム・大さじ1/2

●しょうゆ 大さじ1/2

●酒 小さじ2

●砂糖 ひとつまみ

サラダ油 小さじ2

ごま油 小さじ2

1 材料を切る

かぶは6つ割りにする。かぶの茎は1cmの長さに切る。ポリ袋に豚肉と○を入れ、袋の上から揉んで下味をつける。

2 炒める

フライパンにサラダ油を入れて中火で熱し、かぶを入れて焼き色がしっかりとつくまで炒める。一旦皿に取り出し、豚肉を入れて肉の色が変わるまで炒める。

3 仕上げ

かぶとかぶの茎、●を加えて全体を炒め合わせる。ごま油を回しかけ、火を止める。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索