

食材2つだけ!

たけのこ

×

豚こま肉



調理時間

15分

オイスターソースで手軽に本格中華 豚とたけのこの中華炒め

材料 (2人分)

豚こま肉 …………… 200g
たけのこ(水煮) ……… 小1本
小ねぎ(あれば) ……… 1本
○しょうゆ ……… 小さじ1と1/2
○酒 …………… 小さじ1と1/2
○片栗粉 …………… 小さじ1

○しょうがチューブ …… 5mm
●しょうゆ …………… 大さじ1
●酒 …………… 大さじ1
●オイスターソース …… 小さじ2
●砂糖 …………… ひとつまみ
ごま油 …………… 大さじ1

1 下準備

たけのこは薄切りにする。小ねぎは小口切りにする。豚肉と○をポリ袋に入れ、袋の上から手でもむ。

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。たけのこを入れてさらに1分炒め、●を加えて全体を炒め合わせる。

3 仕上げ

皿に盛り付け、小ねぎをちらす。



この店のチラシが見られる!

トクバイ

検索