

食材2つだけ!

クレソン

×

豚こま肉



調理時間

15分

ナンプラー香る異国の味を自宅で

豚とクレソンのエスニック炒め

材料 (2人分)

豚こま切れ肉…………… 200g

クレソン…………… 2束(200g)

○酒……………大さじ1

○ナンプラー……………大さじ1

○オイスターソース……小さじ1

○にんにくチューブ……… 1cm

赤唐辛子…………… 1/2本

サラダ油……………大さじ1

1 材料を切る

クレソンは4cmの長さに切る。赤唐辛子は種を取り除き、輪切りにする。

2 炒める

フライパンにサラダ油、赤唐辛子、豚肉を入れて中火にかけ、豚肉の色が変わるまで炒める。クレソンを加え、少ししんなりするまで炒めたら、○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