

食材2つだけ!

豚こま肉

×

ピーマン



調理時間

15分

甘酢ダレがピーマンの苦味とマッチ

## 豚こまとピーマンの甘酢炒め

材料 (2人分)

豚こま切れ肉…………… 200g

ピーマン…………… 3個

○しょうゆ…………… 小さじ2

○酒…………… 小さじ2

○片栗粉…………… 小さじ1

○しょうがチューブ……… 5mm

●しょうゆ…………… 大さじ2

●酢…………… 大さじ2

●酒…………… 大さじ1/2

●砂糖…………… 小さじ2

ごま油…………… 大さじ1

### 1 下準備

ピーマンは縦半分に切って種を取り除き、食べやすい大きさに切る。  
豚肉と○をポリ袋に入れて袋の上から手でもむ。

### 2 炒める

フライパンにごま油の半量を入れて中火にかけ、ピーマンを入れて1分炒める。一旦皿に取り出し、同じフライパンに残りのごま油を入れ、豚肉を色が変わるまで炒める。ピーマン、●と水50ml(分量外)を入れ、とろみがつくまで炒める。



この店のチラシが見られる!

トクバイ

検索