

食材2つだけ!

とうもろこし

×

豚こま肉



調理時間

15分

香ばしいとうもろこしの甘さを楽しむ

## とうもろこしと豚の生姜焼き

材料 (2人分)

豚こま切れ肉…………… 180g

とうもろこし…………… 1/2本

塩・こしょう…………… 少々

片栗粉…………… 少々

○しょうゆ…………… 大さじ1と1/2

○みりん…………… 大さじ1

○酒…………… 小さじ2

○しょうがチューブ…………… 1cm

サラダ油…………… 大さじ1

### 1 下準備

とうもろこしは包丁で実をそぐように取る。豚肉は塩・こしょうをふり、うすく片栗粉をはたく。

### 2 炒める

フライパンにサラダ油の半量を入れて中火にかける。とうもろこしを焼き色がつくまで焼き、一旦皿に取り出す。残りのサラダ油を入れて中火にかけ、豚肉を色が変わるまで炒める。

### 3 仕上げ

2にとうもろこしを戻し入れ、○を入れてとろみがつくまで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