

# 青椒肉絲(チンジャオロース)

## 材料 (3~4 人)

豚肉(こま切れや薄切り)200g

☆塩・こしょう少々 ☆酒大さじ 1

☆醤油大さじ 1/2 ☆油大さじ 1/2

片栗粉大さじ 1 ピーマン 1 袋(4~5 個)

パプリカ 1/2 個

しょうが(みじん切り) 1/2 かけ分(5g)

にんにく(みじん切り) 1~2 片分

★砂糖大さじ 1/2~1 ★酒大さじ 1

★オイスターソース大さじ 1

★醤油大さじ 1/2~1

油少量



## 作り方

1.



豚肉は細切りにし、☆を揉み込み、片栗粉も加え混ぜる。ピーマン、パプリカは細切りにする。★を合わせておく。

2.



フライパンに油を温め、肉を炒める。色が変わったらしょうが、にんにくを加え、ピーマン、パプリカも加え炒める。

3.



★を加え煮絡める。