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

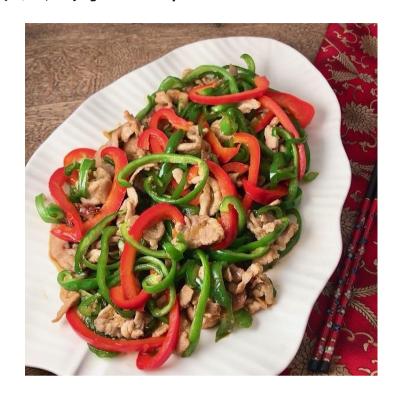
片栗粉大さじ1 ピーマン1袋(4~5個)

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。



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。



★を加え煮絡める。