

# 豚こまキャベツの旨塩炒め

## 材料 (2~3 人分)

豚こま切れ肉 180g  
キャベツ 1/8 個(200g)

### ■ ★

鶏ガラスープの素 小さじ 2  
砂糖 小さじ 1  
酒 大さじ 1  
ごま油 小さじ 1  
にんにくすり下ろし 小さじ 1/4

### ■ 仕上げ用

片栗粉 小さじ 1  
胡椒 お好みで



## 作り方

1.



火にかける前のフライパンに★の調味料を全て入れて混ぜる。

2.



豚肉を入れて調味料を絡めたらフライパンにお肉を広げる。なるべく重ならないようにすると良いです。

3.



豚肉の上にキャベツを適当な大きさにちぎってのせたら**中火**にかける。

4.



ジュージュー音がしてきたら豚肉を裏返し、炒める。

5.



豚肉に火が通り、キャベツが好みのしんなり具合になったら片栗粉を満遍なくふりかけ、炒め合わせる。

6.



軽くとろみがつき汁気がほぼ無くなれば OK です。

7.



お皿に盛り、お好みで胡椒を振って出来上がり。