

豚キャベと卵のオイスター炒め

材料 (2 人分)

豚こま肉 150g

キャベツ 200g

卵 2 個

A 酒、醤油各大さじ 1/2

A 塩こしょう適量

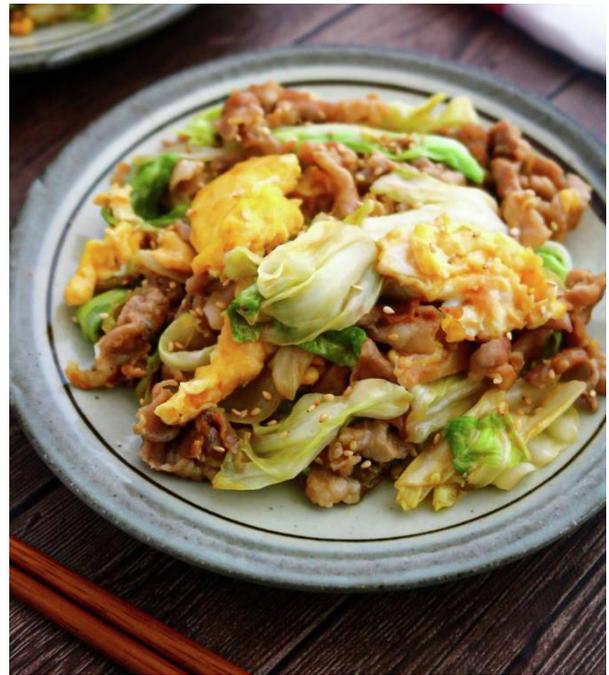
B オイスターソース、酒各大さじ 1

B 砂糖、みりん各大さじ 1/2

B にんにく、しょうがチューブ 3cm

ごま油大さじ 1

薄力粉適量



作り方

- A black tray filled with shredded green cabbage and a small plastic bag containing ground pork.

1 豚こま肉は A を揉みこみ薄力粉をまぶす。キャベツはざく切りにする。
- A black frying pan with scrambled yellow eggs.

2 フライパンに半量のごま油を引き溶いた卵を加え半熟になったら一度取り出す。
- A black frying pan with ground pork and shredded green cabbage being stir-fried.

3 そのままのフライパンに残りのごま油を引き豚肉とキャベツを炒める。
- A black frying pan with the pork, cabbage, and scrambled eggs mixed together.

4 火が通ったら B を加え絡めたら火を消し卵を加え混ぜ合わせる。