

豚肉と白菜の中華炒め

材料 (1 人分)

- 白菜 1/8
- しいたけ 2 個
- しめじお好みで 1/2
- 玉ねぎお好みで 1/2
- 豚肉 100g
- サラダ油大さじ 1
- ★しょうゆ大さじ 1
- ★酒大さじ 2
- ★ガラスープ粉小さじ 1
- ★塩少々
- 水大さじ 4
- 片栗粉大さじ 1



作り方

1



白菜としいたけを細かく切ります。好みでしめじ、玉ねぎを入れても美味しいです。

2



大さじ 1 のサラダを熱したフライパンで、豚肉を**中火**で炒めます

3



ざっくり火が通れば、**強火**に変えます。

4



そのまま、野菜をあわせて、**強火**で2分ほど炒めます。

5



★を加えて、更に1分くらい炒めます。火はここで**弱火**にします。

6



最後に●を加えてさっとかき混ぜたら、完成です。