

白滝チャプチェ

材料 (2人分)

豚薄切り 4枚 人参 1/3本
ピーマン 1個 椎茸 2枚
白滝(あく抜き済み)200g

◎酒小1 ◎醤油大1
◎オイスターソース 小2 ◎砂糖小1

ごま適量 オリーブオイル 適量



作り方

- 1 ボウルに◎を合わせる。肉を細切りにして、その中に投入。
- 2 ピーマン、人参を千切り、椎茸を薄切り、滝を食べやすく切る。
- 3 フライパンにオリーブオイルを熱し、1の中の肉を炒める。肉が色づいてきたら、野菜と椎茸を加える。
- 4 野菜がしんなりしてきたら、白滝を加え、肉をつけていたタレを加えて中火で炒める。全体に絡まってきたら、ゴマも加えて完成！