

豚肉の旨味が春雨にも染み込み、  
ご飯がすすむ一品に。



## Okazu recipe 05

# 春雨と豚肉の中華炒め



### 材料

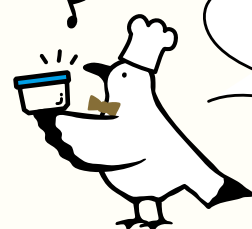
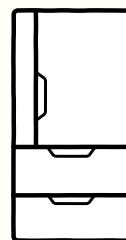
豚薄切り肉	4枚(100gほど)
ピーマン	2個
にんじん	30g(3cmほど)
ショウガ	1/2片
えのき茸	1/2パック
玉ねぎ	1/2個
春雨	40g

A	砂糖	小さじ1
	醤油	大きじ2
	酒	大きじ2
	みりん	大きじ2
	鶏がらスープの素(顆粒)	小さじ2
	水	150ml

ごま油	小さじ1(仕上げ用)
コショウ	少々(仕上げ用)

### 作り方

1. 材料をそれぞれに適したサイズに切る。
  - ・豚薄切り肉は2cm幅
  - ・ピーマンは細切り
  - ・にんじんとショウガは千切り
  - ・えのき茸は半分の長さ
  - ・玉ねぎは薄切り
  - ・春雨は半分の長さ
2. 1の具材を全てグリルパンに入れる。(春雨は1番下にする)
3. Aを混ぜ合わせ、グリルパンに入れる。
4. 蓋をして【HIGH 5分】▶【MID 5分】▶  
蓋を開けて混ぜる▶【MID 5分】
5. 仕上げにごま油をかけ、コショウをふったら出来上がり。



冷蔵庫で4~5日の  
保存が可能!