

味覇レシピ『豚肉ときゅうりの中華炒め』

材料(2人分)

豚小間切れ	150g
きゅうり	2本
生姜(スライス)	1片
味覇 小さじ1~1と	1/2
塩・こしょう	少々
サラダ油	少々
ごま油	少々



写真はイメージです

作り方

- ① きゅうりを縦半分に切り、7mm幅の斜め切りにする。
- ② フライパンにサラダ油を入れ、生姜のスライスを入れ香りが出たら、豚小間切れを炒め、塩・こしょうを少々する。
- ③ きゅうりを入れ炒め合わせて、味覇で味を調え、ゴマ油で香り付けする。