



NISHI KOUJIYA

recipe



COOK 

料理教室awai

さかいあきさん



# 004



醤油こうじで簡単！回鍋肉

## 作り方



- ① 豚肉はひと口大に切り、塩・こしょうをして片栗粉をまぶす。
- ② キャベツ、ピーマンはひと口大に切り、Aの調味料は合わせておく。
- ③ ごま油を入れたフライパンに①を入れてから火をつけ、両面を焼く。
- ④ ②を加えて、さっと炒めたら、合わせておいたAを入れてからめる。

## 材料(3~4人分)

- 豚肉薄切り … 200g
- キャベツ … 150g
- ピーマン … 100g
- 片栗粉 … 大さじ1
- 塩、こしょう … 少々
- ごま油 … 大さじ1/2

### A《調味料》

- 醤油こうじ … 大さじ1
- 紹興酒 … 大さじ1
- オイスターソース … 大さじ1
- にんにくすりおろし … 少々

item



醤油こうじ

商品情報  
はこちら



awaiさん情報  
はこちら

