

枝豆と豚肉の高菜炒め



< 材料 > 4人分

豚薄切り肉 --- 150g

* 下味

酒・しょうゆ・かたくり粉
--- 各小さじ1

高菜漬け --- 150g

ねぎ --- 1/2本

ゆで枝豆(おきみ) --- 100g

ごま油 --- 大さじ1

しょうゆ --- 少々

< 作り方 >

① 豚肉は1cm幅に切って
下味の調味料を
まぶしておく。

高菜漬けは1cm幅に切って
よく水気をしぼる。
ねぎは4~5cmの長さの
糸切りにする。

② フライパンにごま油を熱し
①の豚肉を炒め、火が
通ったら枝豆と①の
高菜漬けとねぎを加えて
炒め合わせる。

味をみて、薄いようなら
しょうゆ少々を加える。