

食材2つだけ!

れんこん

×

豚バラ肉



調理時間

20分

豚バラでコク UP

れんこんと豚バラのピリ辛炒め煮

材料 (2人分)

れんこん…………… 中1節(200g)

豚バラ肉(薄切り) …… 150g

赤唐辛子 …………… 1本

○しょうゆ ………… 大さじ1と1/2

○みりん …………… 大さじ1と1/2

○酒 …………… 大さじ1と1/2

○和風だしの素(顆粒)

…………… 小さじ1/2

ごま油 …………… 小さじ2

白いりごま …………… 少々

1 材料を切る

れんこん7mmの厚さの半月切りにし、水に5分さらす。豚肉は1cm幅に切る。赤唐辛子は輪切りにする。

2 煮る

フライパンにごま油と赤唐辛子、豚肉を入れて色が変わるまで炒める。水けを切ったれんこんを加えて3分炒めたら、水200ml(分量外)と○を入れて汁けがなくなるまで煮る。

3 仕上げ

白いりごまをふって全体を混ぜる。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索