

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

トマトケチャップで簡単中華 減塩酢豚

調理時間

20分

1人分

406kcal



※写真はイメージです。

冬の旬食材



赤パプリカ

+

使ったのはコレ!



カゴメ トマトケチャップ

トマトケチャップで簡単中華 減塩酢豚

材料/2人分

豚ロース肉(1cm厚さ).....	180g
片栗粉.....	大さじ1
玉ねぎ.....	1/2個
赤パプリカ.....	1/2個
ピーマン.....	2個
しいたけ.....	2個
サラダ油.....	大さじ1と1/2
A カゴメトマトケチャップ.....	大さじ3
しょうゆ.....	小さじ1
酢.....	小さじ2
水.....	大さじ2

作り方

- ①豚肉は2cm角に切り、片栗粉をまぶす。玉ねぎはくし形切りにする。パプリカ、ピーマンは乱切りにする。しいたけは一口大のそぎ切りにする。
- ②**A**を混ぜ合わせる。
- ③フライパンにサラダ油を熱し、①の豚肉、玉ねぎ、パプリカ、しいたけの順に炒める。
- ④ピーマンを加えてひと炒めし、**A**を加え炒め合わせ、皿に盛る。