

ROSEN'S RECIPE  
ローゼンおすすめメニュー

# 白菜と豚肉のとろみ炒め

調理時間

15分

1人分

288kcal



※写真はイメージです。

冬の旬食材



がんばる農家応援団 白菜®

+

使ったのはコレ!



キッコーマン  
いつでも新鮮  
しほりたて  
生しょうゆ

# 白菜と豚肉のとろみ炒め

## 材料/3人分

豚バラ肉(薄切り).....150g  
がんばる農家応援団 白菜※...300g  
ねぎ.....1/2本  
にんじん.....50g  
しいたけ.....2枚  
サラダ油.....大さじ1  
キッコーマン いつでも新鮮  
しぼりたて生しょうゆ.....大さじ2  
ごま油.....大さじ1/2

〈水溶き片栗粉〉

A [ 片栗粉.....大さじ1と1/2  
水.....大さじ1と1/2

## 作り方

- ①豚バラ肉は3~4cm幅に切る。白菜はざく切り、ねぎは斜め薄切り、にんじんは短冊切り、しいたけは薄切りにする。
- ②フライパンに油を熱し、①を炒める。
- ③全体に火が通ったら「キッコーマン いつでも新鮮 しぼりたて生しょうゆ」と水200ml(分量外)を加えて全体に混ぜ合わせ、ひと煮立ちさせる。
- ④水溶き片栗粉でとろみをつけ、ごま油を入れてさっと混ぜ、器に盛りつける。

※がんばる農家応援団の野菜は時期・店舗によって取り扱いがない場合がございます。