

つくってみませんか？

上州ねぎのうまみがおいしい♪

<八宝菜>

材料(4人分)

豚小間肉	…	180g
酒(肉にまぶしておく)	…	小さじ1
にんじん(短冊)	…	80g
たけのこ水煮(短冊)	…	100g
しいたけ(スライス)	…	50g
上州ねぎ(1cm幅斜め)	…	100g
白菜(ざくぎり)	…	250g
おろししょうが	…	大さじ1/2
油	…	小さじ1強
○中華スープ(顆粒)	…	大さじ1と1/3(10g)
○さとう	…	小さじ1
○食塩	…	小さじ1/3
○しょうゆ	…	大さじ2/3
○水	…	120cc
片栗粉	…	大さじ1と1/2
ごま油	…	小さじ1



作り方

- ① 油にしょうがを入れて熱し、豚肉を炒める。
- ② にんじん、たけのこ、しいたけ、ねぎ、白菜の順にいためる。
- ③ ○の調味料を入れて味をととのえ、片栗粉でとろみをつけて、香りづけにごま油をまわし入れて仕上げる。

