つくってみませんか？

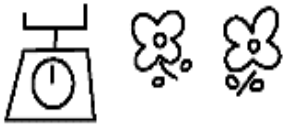
ピリッとしたしょうが焼き♪

＜ピリ辛しょうが焼き＞



材料(4こ分)

豚ロース	･･･	250g
酒(下味)	･･･	小さじ1
○しょうが(おろす)	･･･	4g
○しょうゆ	･･･	大さじ2/3
○オイスターソース	･･･	大さじ1
○さとう	･･･	大さじ2
○酒	･･･	小さじ1
トウバンジャン	･･･	少々
油	･･･	小さじ2
玉ねぎ(スライス)	･･･	80g
片栗粉	･･･	適量



作り方

① フライパンに油、トウバンジャンを熱し、豚肉を炒める。

② 玉ねぎを加えて、火が通ったら、○の調味料を加える。

③ 水溶き片栗粉でとろみをつける。

