



チンジャオロースー

「ピーマンが主役の青椒肉絲」



豚ロース肉 200g(生姜焼き用)は厚みと同じくらいの幅に切り、黒胡椒少々、酒大1、粗塩少々、にんにくすりおろし、片栗粉小0.5の順で下味をつける。ピーマン4個は上下を少し切り落とし、縦半分に切ってタネ、ワタを取り除き、千切りする。

醤油大1、黒酢大0.5、はちみつ小1を混ぜ合わせておく→☆

フライパンに白ごま油、またはサラダ油大1を入れ、中火にかけて豚肉を加えしっかり炒める。

☆を加え絡め、ピーマンを加えて炒め合わせる。

仕上げにごま油で香りをつけて出来上がり。



ゆうきやのInstagram

是非、ゆうきやのお野菜を使ったお料理を、#ゆうきや #yukiya808 @ゆうきやなどを付けて投稿してください。皆様の投稿、お待ちしております！

ゆうきや本郷店

文京区本郷2-28-1-1F

☎ 03-5801-0880