



## 「白菜の軸と豚肉のオイスターソース炒め」



- ボウルに豚コマ切れ肉 180g～を入れ、  
 酒大 1、塩、こしょう少々、片栗粉小 0.5 を入れ、よく絡めて下味をつける。  
 白菜の軸は繊維に沿って細切りする。  
 フライパンにサラダ油を入れ中火で熱し、下味をつけた豚肉を入れ、  
 火が通るまでしっかり炒める。  
 オイスターソース大 1～で味をつけ、白菜の軸を加えて炒め合わせて出来上がり。
- \* 豚肉を鶏肉に替えても OK。
  - \* 白菜は葉の部分が入っても大丈夫ですが、  
 極力少なめがおススメです。
  - \* 仕上げに黒胡椒を再度ふると味がしまります。



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