

カレー風味の生姜焼き

使用商品 おちょぼ口カレー風味の正油



材料 2人分

材料名	使用量	材料名	使用量
豚肉（生姜焼用）	4枚		
生姜	1/2片		
カレー風味の正油	大さじ2		
サラダ油	小さじ2		
<付け合わせ>			
グリーンカール	適量		
千切りキャベツ	適量		
トマト	1/2個		

作り方

- ①豚肉に数か所包丁を入れて筋を切る。バットにすりおろした生姜・カレー風味の正油を混ぜ、豚肉を入れてなじませ10分ほど置く。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、①を焼く。
- ③器に盛り、付け合わせを添えて出来上がり。

調理時間
(目安) 15分

料理特徴

カレー風味の生姜焼きです。生姜とカレー風味で食が進む一品です。