

豚もつピリ辛スタミナ炒め



材料 2人分

材料名	使用量	材料名	使用量
豚もつ	200g		
もやし	100g		
玉ねぎ	80g		
にら	40g		
人参	20g		
サラダ油	適量		
<調味液>			
やみつき焦がしたれ	40g		
みりん	20g		
豆板醬	10g		

作り方

- ①もつは下茹でして、水気を切っておく。
- ②玉ねぎは薄切り、にらは5cm幅、人参は短冊切りにする。
- ③フライパンにサラダ油を熱し、①・野菜を入れて炒める。野菜に火が通ったら<調味液>を入れて炒め合わせる。
- ④③を皿に盛り付けて出来上がり。

やみつき焦がしたれ

自社製の焦がし醤油、4種類のこだわりの原料を使用した、調理感とコクが簡単に付与できる調味液です。味付けにそのまま使用したり、他の調味料と組み合わせ、和洋中どの料理にもご使用頂けます。