

肉野菜炒め



材料 1 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
豚バラ肉	50g		
キャベツ	50g		
もやし	30g		
人参	10g		
玉ねぎ	10g		
ピーマン	10g		
揚げ油	適量		
匠味塩だれ	30g		

匠味塩だれ

塩かどのないまるやかな味いは「匠味塩だれ」の最大の特徴です。チキンエキス・あさりエキスを使用し、肉にも海鮮にも合う味いに仕上げました。にんにく、ブラックペッパーで引き締め味の緩急をつけました。ねぎ油、ごま油を併用することで、風味豊かな塩だれに仕上げました。

作り方

- ①豚バラ肉とキャベツは一口大、人参は細切り、玉ねぎはスライス、ピーマンは乱切りにする。
- ②150℃の揚げ油で①を揚げる。
- ③ボウルに②と匠味塩だれを入れて全体を混ぜ合わせる。
- ④器に盛り付け出来上がり。