

豚もやし炒め



材料 2人分

| 材料名 | 使用量 | 材料名 | 使用量 |
|------------|------|-----|-----|
| 豚バラ肉(スライス) | 50g | | |
| もやし | 150g | | |
| ニラ | 10g | | |
| 揚げ油 | 適量 | | |
| 匠味塩だれ | 30g | | |
| 糸唐辛子 | 適量 | | |

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豚バラ肉とニラは4cm幅に切る。
- ②150℃の揚げ油でもやしと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、糸唐辛子を添えたら出来上り。