

# 豚肉と玉子の中華炒め



写真 4人分

## 匠味 中華スープ

湯で希釈するだけで中華だしの効いたラーメンスープが出来上がります。ラーメン・炒飯などの具材の他、中華炒め等の調味料としても幅広くお使い頂けます。

## 材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
豚バラ肉(薄切り)	250g		
人参	80g		
チンゲン菜	150g		
キクラゲ(乾)	3g		
卵	3個		
サラダ油	25g		
匠味中華スープ	40g		

## 作り方

- ①豚バラ肉は一口大、人参は短冊切り、チンゲン菜は5cm幅に切る。キクラゲは水で戻して石づきを取り、食べやすい大きさに切る。
- ②フライパンにサラダ油を熱して溶いた卵を入れ、軽く混ぜながら半熟になったら一度取り出す。
- ③②のフライパンに豚バラ肉を入れて炒め、火が通ったら人参・チンゲン菜・キクラゲの順に加えて火を通す。
- ④③に②の卵を加え、匠味中華スープで味付けして出来上がり。