

酢豚



写真 2人分

匠味 冷し中華スープ

コクがあるのに清涼感のあるすっきりした味わいの冷やし中華スープです。りんご酢とりんご果汁の自然な風味がおいしさの秘密です。

材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
豚ロース肉	300g	<調味液>	
塩胡椒	少々	匠味冷し中華スープ	140g
片栗粉	適量	酢	80g
人参	200g	砂糖	50g
筍	100g	<水溶き片栗粉>	
椎茸	60g	片栗粉	10g
玉ねぎ	100g	水	20ml
ピーマン	60g		
揚げ油	適量		
サラダ油	15g		

作り方

- ①具材は全て一口大の大きさに切る。
- ②豚ロース肉は塩胡椒して片栗粉をまぶし、油通ししておく。
- ③その他の野菜は素揚げしておく。
- ④フライパンにサラダ油を熱し、②と③を炒め、<調味液>加えて煮立たせる。
- ⑤④の火を止めて<水溶き片栗粉>を加えて混ぜ、再度火にかけてひと煮立ちさせたら出来上がり。