

たけのことロメインレタスの中華炒め



材料 2 人分

たけのこ(水煮)	150g
ロメインレタス	90g
豚肉	150g
酒	大さじ1
片栗粉	大さじ1
ごま油	大さじ1
オイスターソース	小さじ2
A 醤油	小さじ1
鶏がらスープの素	小さじ1/2
黒こしょう	少々

作り方

- ① たけのこは薄切りに、ロメインレタスは大きめのざく切りにする。
- ② 豚肉に酒をもみこみ、片栗粉をまぶす。
- ③ フライパンにごま油を中火で熱し、②を炒め、火が通ってきたらたけのこを入れて炒める。
- ④ A、ロメインレタスを入れて炒め、黒こしょうを振る。