



## 春菊と厚揚げのオイスターソース炒め



### 材料2人分

A	・春菊	1/2束	・みりん	大さじ1
	・厚揚げ	1枚	・しょうゆ	大さじ1
	・豚バラ肉	50g	B	・オイスターソース 大さじ1/2
	・酒	小さじ1	・すりおろし生姜 小さじ2	
	・片栗粉	小さじ1	(もしくは生姜チューブ 2cm分)	
	・ごま油	大さじ1		

### 作り方

- ① 豚バラ肉を2~3cm幅に切り、Aで下味をつける。
- ② 春菊は4cm幅に、厚揚げは一口サイズにきる。
- ③ フライパンにごま油をひき、豚肉を色が変わるまで炒める。
- ④ 厚揚げを加え1分ほど炒めたら、春菊を加える。
- ⑤ 春菊全体に油がいきわたったら、Bを加えサッと炒める。