

豚肉となすの山椒炒め煮

ジャンル

肉類 和



豚肉となすの山椒炒め煮

調理時間

15分

分量

2人分

材料

豚小間	100 g
なす	2本
きゅうり	2本
赤パプリカ	1/4個
鰻のたれ山椒付き	3個
ごま油	大さじ2

作り方

- ①豚肉は、一口大の大きさに切る。
- ②なすは半分に切って、1 cmほどの斜め切りにする。きゅうりは、たて1/4に割って種の部分をそぎ落とし、4センチほどの長さに切る。赤パプリカは一口大の乱切りにする。
- ③フライパンにごま油を熱し、豚肉と茄子をいためる。肉の色が変わってきたら、鰻のたれ2袋を絡めて茄子が柔らかくなるまで中火で炒める。
- ④きゅうりとパプリカを加えて鰻のたれ1袋を足し、添付の山椒2袋をかけてよく混ぜながら炒める。
- ⑤全体が柔らかくなってきたら火を止めて皿に盛りつけ、残った山椒1袋をかける。

製品番号・製品名



季節

夏

商品部類

和風たれ

02493 鰻蒲焼たれ小袋山椒付YS