

レシピ: ゴーヤと豚肉のおろしソース

ジャンル

肉類 和

ゴーヤと豚肉のおろしソース



材料

豚肉 250g
塩・こしょう 少々
片栗粉 適量
ゴーヤ 1本
大根たっぷりおろしソース 適量
サラダ油 適量

作り方

- ①ゴーヤはワタと種を取り除き、薄切りにし、塩もみをしてアクをとる。豚肉は2〜3cm幅に切る。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、豚肉、ゴーヤを入れて炒める。
- ③②を器に盛り、おろしソースをかけて完成。

調理時間

10分

分量

4人分

製品番号・製品名



季節

夏

商品部類

和風たれ

35644 大根たっぷりおろしソース