



たけのこの甘辛炒め



分量 (4人分)

たけのこ(水煮)	1袋 (200g程度)
豚肉	100g
酒	大さじ4 (60g)
しょう油	大さじ2 (36g)
砂糖	大さじ1 (9g)
片栗粉	大さじ1 (9g)



作り方

- ① 豚肉を食べやすい大きさに切り、熱したフライパンで炒める
- ② 豚肉の色が変わってきたら、5mm程度の厚さに切った
たけのこを加えてさらに炒める
- ③ 調味料を加え、味がなじんだら水溶き片栗粉でとろみをつける

※ 水溶き片栗粉は、片栗粉1：水2の比率にし、

入れるときは弱火→入れ終わったら強火にしてとろみをつけましょう

