

～Paprikaとじゃがいもの

シャキシャキ炒め～



-材料 (2～3人分) -

パプリカ (赤・黄)	各1/2個
じゃがいも	大1個
豚バラ薄切り肉	120g
わけぎ	適量
水溶き片栗粉	適量
鶏がらスープの素	小さじ2
塩・こしょう	適量

-作り方-

- 1) パプリカは薄切りにする。
- 2) じゃがいもは千切りにして、水にさらしてからザルに上げる。
- 3) フライパンにごま油をひき、細切りにした豚バラを炒める。
- 4) 1・2を加えてサッと炒め、鶏がらスープの素を加える。
- 5) 水溶き片栗粉でとろみをつけ、塩・こしょうで味を調える。
- 6) 器に盛り、わけぎの小口切りを散らす。

POINT!

※ パプリカやじゃがいもの大きさによって量を調節してください。

～Swan dream group～

株式会社 スワンドリーム

株式会社 I LOVE ファーム登米

リッチフィールド栗原 株式会社



Tel 0228-59-2280