

～パイコーハン～

パパからの
アピールポイント

勤務地のやわらかい阿寒ポークを使用しています！

家族の感想

パパの得意料理です。野菜もたくさん入っているので、下の息子（1歳）には小さくカットして食べさせられます。（ママ）
ご飯と一緒に食べるとおいしいです。（小1娘）

【材料と分量】

阿寒ポーク…500g 干しシイタケ…適量
白菜…1/4 ゆでタケノコ…1パック
しめじ…1パック
中華スープ…600ml しょうゆ…大さじ6 砂糖…大さじ3 酒…小さじ2
ごま油…小さじ2 干しシイタケの戻し汁…大さじ1
《A》
しょうゆ…大さじ1 砂糖…大さじ2 酒…大さじ1 カレー粉…大さじ1/2
塩コショウ…少々 卵…1個 片栗粉…大さじ3 小麦粉…大さじ3

【作り方】

- ① 豚バラ肉 500g にAで下味をつけ揉みこみ、油で揚げる
- ② 白菜、しめじ、干しシイタケ、ゆでタケノコを①で使用した油で炒める。
- ③ 上記に中華スープ、しょうゆ、砂糖、酒、ごま油、干しシイタケの戻し汁を混ぜたものを入れ、沸騰したら火を止め固めの水溶き片栗粉を入れとろみをつけ完成。

