

お肉の春野菜炒め



材料:照焼ペッパーの味付け肉 約300g
(トンスー、若鶏モモ肉、豚ロース)
新じゃが 2個
砂糖さや 1袋
竹の子 50g



①お好みの春野菜を切る。新じゃがは切って軽く水にさらす。砂糖さやは下ゆでしておく。



②新じゃがの水気を軽く切り耐熱容器に入れふんわりラップして600wで2分30秒加熱。



③フライパンを熱し油をひかずに味付け肉を炒め少し火が通ったら新じゃが、竹の子を入れ炒める。最後に砂糖さやを入れ軽く炒めて出来上がり。

**仕上げにとろけるチーズ
をのせても美味しいよ!**

