

ご飯が進む!!

チンジャオロースー

ダイショー 宴のタレ

材料:上記のタレの味付け肉 2P(約600g)

(牛肉、豚肉、若鶏もも肉)

ピーマン	4~5個
人参	1/2本
竹の子の水煮	1袋
生姜	1かけ
片栗粉	大さじ1
みりん	大さじ1
オイスターソース	大さじ1.5~2
ごま油	大さじ1



- ①ピーマン、人参、生姜は細切りにする。
- ②味付け肉をビニール袋に入れ片栗粉を入れてもみ込む。
- ③フライパンにごま油をひき②の肉を炒めていく、ある程度火が通ったら①の野菜と竹の子の水煮を入れ炒め、みりん、オイスターソースを入れ味を調え出来上がり!

ご飯が進みます(^_-)-☆

