

「菜幸の1皿」レシピ

シャーリーさんのレシピ

豚と野菜の八角風味丼

【材料 1人分】

ごはん	茶碗 1 杯	
豚バラ肉（厚め）	80g	
好みの野菜 （キャベツ・ピーマン・人参など）	100g	
A	しょうゆ	小さじ 1
	オイスターソース	小さじ 1
	紹興酒	小さじ 1/2
	砂糖	小さじ 1
	八角	1 個

【作り方】

- ① 豚バラ肉と野菜は、食べやすい大きさに切る。
- ② フライパンで豚肉を炒め、表面に焦げ目がついたら A を入れて火を通し、取り出しておく。
- ③ 汁が残っているフライパンに野菜を入れ、しんなりしたら豚肉を戻し、全体に味をからめる。
- ④ ご飯を器によそい、③から八角を取り出してごはんの上のにのせる。
※八角がない場合は、入れなくてもよいです。
紹興酒は、酒で代用可能です。

💰 1人分のおおよその値段 250円

★一人暮らしの10代・20代におすすめ

【オススメコメント】

残り野菜を利用して経済的に作れます。八角を入れることで風味豊かになります。

