

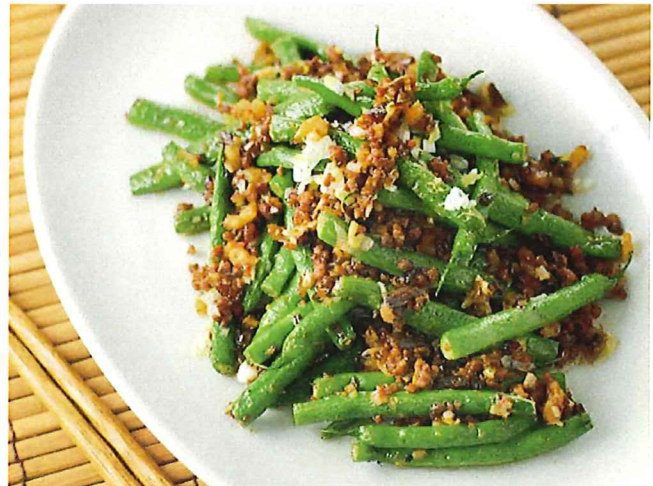
干編四季豆

インゲンと芽菜の炒め

使用製品

甜麵醤N

チキンパウダー



1人分(-)

材料	分量	下ごしらえ
いんげん	100g	食べやすい大きさに切る
芽菜	適量	
万能ねぎ	適量	小口切り
豚挽き肉	10g	
李錦記 甜麵醤N	適量	◇
五目タレ	適量	◇
紹興酒	適量	◎
李錦記 チキンパウダー	少々	◎
塩	少々	◎
ごま油	少々	

作り方

- 1 インゲンは約180℃の油で、表面が斑になるまで揚げて油を切る。
- 2 熱した鍋に油をなじませ豚挽き肉を炒めて◇で調味し、芽菜を加えて弱火で炒め1を加えて強火にし、◎を加えて味を調える。
- 3 ごま油を加えて仕上げて器に盛り、万能ねぎを散らす。