

白菜と貝柱の炒め煮

材料 (1人分)

白菜	30g
ほたて水煮缶	6g
油	1g
しょうが	適量
酒	1g
しょうゆ	1g
水溶き片栗粉	適量



作り方

- ①白菜は食べやすい大きさに切る。
- ②フライパンに油をひき、すりおろしたしょうがと白菜を炒め、ふたをして蒸し煮にする。
- ③白菜がしんなりしてきたらほたて水煮缶を汁ごと入れ、酒としょうゆで味をつけて煮る。
- ④水溶き片栗粉でとろみをつける。