

きのこソース炒め

材料 2人分

お好みのきのこ
(しめじ、エリンギ、舞茸など)---4パック
豚バラ肉-----150g
カゴメ炒め香るソース-----大さじ2
サラダ油-----大さじ1



作り方

- ①きのこ類はすべて食べやすい大きさ、豚肉は3cm幅に切る。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、豚肉を炒める。色が変わったらきのこを加えしんなりしたら、炒め香るソースを加え、さっと炒め合わせる。

ポイント

- *きのこ豚肉の旨味とソースが相性抜群！
- *きのこがたっぷりとれて、ソース1本で簡単味付け！ホットプレートの隅でも副菜として簡単に調理できます。



調理時間
約10分

エネルギー
366kcal

塩分
1.7g

※エネルギー・塩分量は1人分です。