

宇治産白菜を使った八宝菜



材料(4人分)

白菜	4分の1株
人参	2分の1本
きぬさや	30枚くらい
しいたけ	4枚
豚肉	200g

<調味料>

塩	小さじ1
鶏がらスープの素	小さじ1
こしょう	少々
片栗粉	大さじ2
水	大さじ3
ごま油	大さじ1

作り方

白菜はそぎ切りにし、人参は短冊切りにする。

しいたけは細切りにし豚肉は塩コショウで味付けし4cmほどに切る。

フライパンにサラダ油を熱し、豚肉を炒め、火が通ったら、人参、しいたけ、白菜、きぬさやを入れ、鶏がらスープの素を加えて混ぜ合わせる。

を混ぜ合わせてフライパンに入れてとろみをつけ、最後にごま油を入れて混ぜ合わせる。