

# チャーホーサイ

材料（4人分）		切り方	作り方
サラダ油	適量	炒め油	① 豚肉を下味Aで味付けする。 乾燥春雨は表記通りに戻す。 ② 油でにんにくを炒める。 ③ 豚肉、にんじん、もやし、キャベツを入れて炒める。 ④ 煮汁が出てきたらそこに春雨を加える。 ⑤ 仕上げに、ニラ、塩、しょうゆ、ごま油をいれて完成。
にんにく	2g	すりおろす	
豚肉	50g		
酒	5g	下味A	
しょうが	1g	// すりおろす	
しょうゆ	5g	//	
にんじん	50g	せん	
もやし	120g		
キャベツ	80g	短冊	
乾燥春雨	30g	10cm 戻す	
ニラ	20g	5cm	
塩	1g		
しょうゆ	8g		
ごま油	2g		