

とっておきレシピ RECIPE

白髪ネギの豆板醤和え



材料

(2人前)

くろっぺ[黒豆モヤシ](100g)

豚バラ肉(こま切れ)(80g)

白ネギ(白髪ネギにしておく)(30g)

しめじ(1/2袋)

(A)

豆板醤(小さじ1)

ごま油(大さじ1)

こしょう(少々)

作り方

1. 調味料Aはボールに混ぜておく。
2. 熱湯でまず、豚肉を茹で、次に、しめじ、最後にくろっぺを入れて茹でる。
3. よく水気を切り、ボールに入れ、1とよくあえて出来上がり。