

おうち de 満洲レシピ

Vol.16

チャーシューと ザーサイ炒め

お好みで
ラー油をかけても
おいしいですよ!



野菜

- もやし…120g
- ニラ(5cm幅に切る)…20g

A

- ★チャーシュー(細切り)…70g
- ★ザーサイ(細切り)…60g

- 油…小さじ1
- 塩、コショウ…少々
- 醤油…小さじ1
- ゴマ油…少々

材料
(2人前)

作り方

- ①熱したフライパンに油をひき、**野菜**を入れます、しんなりしたら、**A**を入れ炒めます。
- ②水分が出てきたら、塩・コショウをして、醤油を入れ、よく混ぜ合わせます。仕上げにゴマ油を入れて完成。

レシピ考案者 志木東口店 黄 莉萍(ファンリピン)

★マークは自家製お土産商品です。

ぎょうざの満洲

お土産コーナーで販売中!

“チャーシューとザーサイ炒め”にはこれ!



そのまま食べてもおいしい。



国産チャーシュー

[100gあたり]

305円(税込329円)

※グラム単価の販売です。

自家製ザーサイ

[200g]

150円(税込162円)



お手軽簡単!
ビールのおつまみや
ご飯にも合いますよ!