

包丁いらず! 親子で

クッキング



産直 真空パック

257486 冷蔵 次回 1月4日 三重県・シガフードプロダクツ

コープ豚野菜炒め用

320g

産直コープ豚のウデ・モモ肉等の切落し。

消費期限:お届け日を含め5日

100gあたり
税込 202円

本体 598円
(税込 646円)

産直

311 毎週企画

滋賀県
滋賀有機ネットワーク
滋賀のキャベツ

1玉



不足時は群馬県野産
くらぶ産をお届け

厳選価格
本体 298円
(税込 322円)

炒めるだけ!の簡単レシピ

チーズ回鍋肉



材料 (2人分)

257486 産直 コープ豚野菜炒め用 200g
311 産直 滋賀のキャベツ 4枚
カラーピーマン (赤・黄) 各1個
814 とろ〜り細切りミックスチーズ 60g
ごま油 大さじ1

A 赤唐辛子 (小口切) 1/2 本分
酒・水 各大さじ2
みそ 大さじ1+1/2
砂糖 小さじ2
しょうゆ 小さじ1
片栗粉 小さじ1/4

作り方

- ① キャベツ、カラーピーマンは手でひと口大にちぎる。
- ② フライパンにごま油を熱し、豚肉を炒める。肉の色が変わったら①を加えてさらに炒める。
- ③ キャベツがしんなりしたら、よく混ぜ合わせたAとピザ用チーズを加え、サッと炒め合わせる。

