

**材料 2人分**

キャベツ	80g
豚うす切り肉	150g
ごま油	大さじ1/2
水	100cc
シマヤだしの素	小さじ1/3
塩	1g
うすくちしょうゆ	大さじ1

調理時間 20分**作り方**

1. 耐熱のコップに水とだしの素を入れて500wのレンジで20秒加熱します。
2. キャベツは4cm長さ、豚肉は3cm長さに切ります。
3. フライパンにごま油を入れて熱しキャベツを炒め、しんなりしたら豚肉を入れて炒めます。
4. 3. にだし汁と調味料を入れ煮汁がなくなるまで煮ます。



アドバイス

◎和風のだし汁とごま油の組み合わせが、いつもと違う煮物に仕上がっています。