

ご飯が進む♡豚バラとキャベツの味噌炒め



作りかた

1. ポリ袋(市販)にキャベツとごま油を入れ混ぜ合わせる。
2. 深さのある平皿に豚肉を並べ、合わせたAを回しかける。その上にポリ袋から出した①を広げて、かるくラップをする。
3. ②をテーブルプレートの中央に置き 186 ご飯が進む♡豚バラとキャベツの味噌炒め by ♡♡♡Mari♡♡♡ で加熱する。加熱後、かき混ぜ白ごまをふる。

加熱の目安

加熱：約7分

1回に作れる分量

1~2人分

使用付属品



テーブルプレート
底面

カロリー

445kcal

塩分

1.8g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-W10A対応レシピです。

材料	1人分	2人分
豚バラ肉(ひとくち大に切る)	80g	150g
キャベツ(ひとくち大に切る)	100g	200g
ごま油	大さじ1/2	大さじ1
A みそ	大さじ2/3	大さじ1・1/3
A 砂糖	大さじ2/3	大さじ1・1/3
A 酒	小さじ1/2	小さじ1
A みりん	小さじ1/2	小さじ1
白ごま	適量	適量

いため物のコツ

容器は

少し深めの陶磁器や耐熱皿を使います。