

\ Let's cook! /

料理名

作った写真を
はり付けてみよう



コメント

材料：4人分

- 春巻きの皮：16枚
- 豚ひき肉：200g
- もやし：200g
- ニラ：100g
- 人参：1本
- 生姜：1片
- にんにく：2片
- ゴマ油：大さじ1
- 塩：適量
- 胡椒：適量

作り方

1. にんにくと生姜はみじん切りにし、人参は細切りにする。ニラは5cm長さに切る。
2. フライパンにゴマ油を熱し、豚ひき肉、にんにく、生姜を炒める。
3. 肉が白くなったら、もやし、人参、ニラを加えて炒め、塩、胡椒、醤油、トウガラシで味をつける。
4. 春巻きの皮に炒めた具材を包み、揚げ油でカリッと揚げる。

- 醤油：大さじ1
- トウガラシ（粉末）：大さじ1
- 揚げ油：適量