

「毎日飲む野菜」の根菜酢豚



調理時間：約20分

エネルギー（1人分）：424kcal

作り方：

1. 豚肉に酒、しょうゆをなじませ、片栗粉をもみこむ。
2. 野菜は全て一口大に切り素揚げする。1. の豚肉をカラリと揚げる。
3. フライパンにAを入れて煮立て、とろみがついたら、2. を加えてからめる。

材料：（4人分）

豚肉（カレー用など角切りのもの）・・・300g

酒・しょうゆ・・・各大さじ1

片栗粉・・・大さじ4～6

れんこん・・・120g

さつまいも・・・10cm

里芋・・・4個

ピーマン・・・2個

しいたけ・・・4個

揚げ油・・・適宜

A

「毎日飲む野菜」（160g）・・・1缶

酢・しょうゆ・・・各大さじ4

砂糖・片栗粉・・・各小さじ2

メモ

このレシピは「毎日飲む野菜」を使っています。

カゴメ健康直送便の商品はお電話でもご注文いただけます

 0120-719-899

（承り時間：毎日9:00～21:00）

（12/30～1/3の期間を除く土・日・祝日も承ります。）

