

調理時間 10分

かき混ぜ ウイング



- 1. 豚肉に片栗粉をまぶしておく
- **2.** 鍋に 1. と全ての材料、 調味料を入れる
- 3. かき混ぜウイングを取り付け、「炒めモード」10分でスタート

八宝菜

«材料» 3~4 人分

・白菜 (ざく切り) ・玉ねぎ (薄切り)	1/8 個 1/2 個
・にんじん (短冊切り)	1/3 本
・しめじ (一口大に分ける)	1/2 株
・豚肉(一口大に切る)	180 g
・エビ	80 g
・きくらげ(乾燥 / 水で戻す)	7 g
・水	1 カップ
・鶏ガラスープの素	小さじ 1
・砂糖	小さじ 1
・しょうゆ	小さじ 1
・酒	大さじ 1
・塩・こしょう	小さじ 1
・ごま油	大さじ 1
・片栗粉	大さじ 1

