



<材料> 大人2人&子ども2人分

- 厚揚げ 250g
- 豚肉 80g
- キャベツ 125g (2~3枚)
- もやし 75g (1/2袋弱)
- 蕪 30g (約5本)
- 人参 65g (1/3本)
- 味噌 小さじ2
- 酒 小さじ1弱

<作り方>

- ① 厚揚げは一口大、豚肉は食べやすい大きさ、もやしも食べやすい長さ、キャベツは色紙切り、蕪は2cm長さ、人参は銀杏切りにしておく。
- ② フライパンで豚肉を炒め、火が通ったら、人参・キャベツ・もやし・厚揚げ・蕪の順番に炒める。
- ③ 最後に合わせておいた調味料を加えて軽く炒めたら出来上がり！