

RECIPE CARD



サテ風味のいか炒め



INGREDIENTS

約2人分 

- いか… 200g
- 長ねぎ … ½本
- 玉ねぎ … 1/4個
- ピーマン … ½個
- ニンニク … 1片
- Ong Cha Va サテソース … 20g
- みりん／醤油／塩／胡椒 … 適宜



こちらの商品を使用したレシピ!! 



INSTRUCTIONS

01. いかを炒める前にお湯に2分茹で、水切りしておく。
02. フライパンに油、みじん切りにしたニンニクを炒め、いかと玉ねぎを加えてさらに炒める。
03. Ong Cha Vaサテトム 20g、塩、みりん、醤油適量を入れる。
04. 最後にピーマンを入れて1~2分加熱して炒めます。
05. お皿に載せて胡椒を少しい振って完成!

