中国家庭料理
ートマトたまご炒めー

材料
（２～３人分）

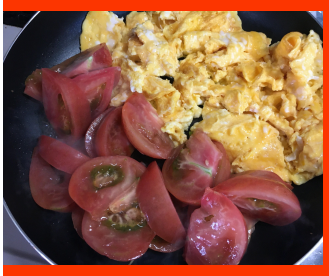
- トマト　２個
  ※乱切り
- たまご　４個
- ネギ　　少々
- 塩　　小さじ1/2
- 砂糖　　小さじ1
- サラダ油　大さじ1
- 片栗粉　小さじ1
  ※水に溶かしておく

①

中華鍋にサラダ油を入れ、強火で熱する。

②

たまごを入れて軽く混ぜ、炒める



③

大体火が通った状態でトマトを入れて炒める。
砂糖と塩を加え、軽く炒める。

④

トマトに火が通り、汁が出てきたら
溶けていた片栗粉を全体にかけて
軽く炒めれば出来上がり。
最後ネギをパラパラかけて完成です。