

肉に火が通るあいだに調味料を全て合わせて混ぜておきます



全体の肉の色が変わってきたら肉を端によせ出た油を手前にしそこに生姜と少しのネギを入れ香りを出します



香りが出たらザーサイを入れ炒めその後残してあるネギを入れさらに炒めます





合わせ調味料を入れさらに炒め汁気がなくなったらごま油を入れて完成です



大体1~2週間冷蔵庫で保存できますが早めに食べきる方が安全です