



<料理名> 豚の生姜焼き

料理の紹介文

短時間でおいしくできます

材料：(6人分)・・・目安程度

生姜焼用豚肉	6枚
生姜	1/3個
もやし	200g
エリンギ	1本
サラダ油	少量
しょう油	適量
みりん	適量

作り方：

- (1) 生姜をすりおろし、絞った汁にしょう油とみりんを加える。
 - (2) (1)に豚肉を10分程度浸しておく。
 - (3) エリンギは薄切りにしておく。
 - (4) サラダ油を薄くひいたフライパンを熱し、浸しておいた豚肉と漬けておいた汁を半分程入れて、豚肉の表面に軽く焦げ目できるまで焼く。
 - (5) 豚肉を取り出したフライパンに残りの付け汁とエリンギ・もやしを入れて炒める。
 - (6) 水分が減り、もやしとエリンギが色よくしんなりしたら取り出す。
 - (7) 豚肉を食べやすい大きさに切って、もやしとエリンギの炒め物を横にそえる。
- (注意：豚肉は焼き過ぎると、固くなって食べにくくなります。)

《その他、上記の料理にピッタリの一品(付け合わせなど)がありましたらご記入ください。》

- 春雨サラダ
- きゅうりの酢の物
-
-