

料理名 (豚肉とたまねぎのしょうが炒め)



食品名	材料4人分
サラダ油	適量
古根しょうが	1かけ
にんにく	1/2かけ
豚肉	350g
塩・こしょう	少々
酒	小さじ2
にんじん	1/3本
玉ねぎ	1個
ピーマン	1/2個
みりん	小さじ1/2
しょうゆ	大さじ1・1/2

(作り方)

- ① しょうが、にんにくは、みじん切りにする。にんじんはうすい短冊切り、玉ねぎはスライス、ピーマンは、千切りにする。
- ② フライパンに油を入れ、しょうが、にんにくを炒める。香りがでたら、豚肉を入れ、塩こしょう、酒を入れ炒める。
- ③ 玉ねぎ、にんじん、ピーマンを入れ炒め、しんなりしたら、みりん、しょうゆを入れ仕上げる。

☆料理についてのコメント

時間がない時でも、手早くできるスタミナ満点のレシピです。