

茄子と豚バラの甘酢あん

材料 (2人分)

茄子 2本
豚バラ 100g~200g くらい
大根おろし好きなだけ

■ あればネギ

醤油大さじ 2 くらい
みりん大さじ 2 くらい
酢大さじ 1 くらい
砂糖小さじ 1 くらい
片栗粉大さじ 1/2 くらい

■ 揚げ油



作り方

- 1 豚バラを食べやすい大きさ、茄子を乱切りする。
- 2 調味料をすべて合わせておく。
- 3 豚バラをフライパンで焼いて取り出し、油をフライパンに足して茄子を揚げ焼きにし、取り出す。
- 4 フライパンの油を取り除いて、合わせておいた調味料を入れてあたためる。片栗粉が固まらないように、よくかき混ぜながら！
- 5 とろみがついてきたら、豚バラと茄子を入れ、からめる。
- 6 お皿に盛り、大根おろしをかけて完成！

コツ・ポイント

甘酢が少々からめでも、大根おろしでいい感じになります！