




# 豚肉と白菜の味噌炒め

## 材料 (2人分)

- 豚こま切れ肉 200g
- 白菜 1/4 玉(約 400g)
- サラダ油 小さじ 2
- 刻み青ネギ お好みの量
- A 味噌 大さじ 1
- A 酒 大さじ 1
- A 醤油 大さじ 1
- A 砂糖 小さじ 2



## 作り方

- 白菜は 3 cm~5 cm のざく切りにする。
- フライパンにサラダ油を敷き、豚こま切れ肉を炒める。
- 2の豚肉に 5 割程度火が通れば1の白菜を入れる。白菜に火が通りしなくなりすれば、Aを入れてよく炒める。
- 全体がよく絡まったら、刻み青ネギを散らして完成♪

## コツ・ポイント

- ・豚肉は脂身が少し多い物を選ぶと良いです♪
- ・3の工程では、白菜をしっかり炒めて水分をできるだけ飛ばして下さいね^^