

## カリカリ豚とナスの甘辛焼き

### 材料

- 豚バラ肉（しゃぶしゃぶ用）・・・150g
- ナス（縦半分に切り、2cmの斜め切り）・・・2本
- (A) 米酢、醤油、みりん、砂糖・・・  
各大さじ1
- 片栗粉・・・大さじ1
- ネギ（小口切り）・・・2本



### 作り方

- 1) 豚肉に片栗粉をまぶす。
- 2) フライパンで豚肉をカリカリに焼く。出てきた脂をキッチンペーパーで拭き取る。（最初の油はいりません）
- 3) 豚肉を取り出し、ナスを焼く。両面焼いたら(A)を加えて少し煮詰める。
- 4) 豚肉をフライパンに戻し、ネギを加えて火を消す。

