

# 豆苗キノコ豚肉の柚子胡椒蒸し焼き

## 材料

豚肉 200g  
豆苗 1パック  
キノコ 200g  
柚子胡椒 小さじ 1~2  
ごま油 適量  
酒 大さじ 2



## 作り方

- 1 豆苗は根本を切り落とし、長さを半分に切ります。
- 2 キノコは食べやすい大きさに裂きます。今回は、しめじと舞茸を1パックずつ使いました。
- 3 豚肉は大きければ一口大に切ります。切り落としやコマ切れでいいです。
- 4 フライパンに油をひかず、豚肉を広げて敷きます。その上にキノコと豆苗も広げて載せます。
- 5 酒をふり、蓋をして火を付けます。フライパンから湯気が出てきたら火を弱め、5~6分蒸し焼きにします。
- 6 蓋を取り、具材をフライパンの端に寄せ、出てきた水分で柚子胡椒を溶かし、具材に混ぜる。
- 7 ごま油をさっと回しかけたら直ぐに火を切り器に盛ります。

## コツ・ポイント

豚肉は切り落としやコマ切れで充分です。脂身があった方が美味しいです。柚子胡椒は味見しながら辛さを調整して下さい。ごま油を入れたあと風味が残るよう混ぜ過ぎたりせず、直ぐに火を止めてください。火が強いと水分が無くなってしまいますので注意して下さい