

# 豚のやわらかしょうが焼き

## 材料（2人分）

- 豚薄切り肉 180～200g
- 玉ねぎ 1/4～1/2 個(お好みで)
- ★醤油大さじ 2
- ★みりん・酒各大さじ 1 と 1/3
- ★砂糖小さじ 2
- ★すりおろししょうが小さじ 2
- 塩少々
- 片栗粉適量
- サラダ油適量
- キャベツ(千切り)好きなだけ



## 作り方

- 1 ★はよく混ぜ合わせておく。
- 2 豚肉は食べやすい大きさに切って軽く塩をふり、両面にごく薄く片栗粉をふる。  
玉ねぎは 1cm 幅くらいのくし切りにする。
- 3 フライパンにサラダ油を熱して玉ねぎを入れ、少し透き通ってくるまで炒めたら一旦取り出す。
- 4 同じフライパンに豚肉を入れて炒める。(サラダ油が足りないようなら少し足して下さい。)
- 5 肉に火が通ったら玉ねぎを戻し入れてざっと混ぜ、【1】を加えて全体にからめながら炒める。

6



タレがからまり、少し煮詰まるとろみがついてきたら火からおろし、皿に盛り付ける。お好みでキャベツを添えて出来上がり。