

# 豚バラ蒟蒻と角切りごぼうの甘辛生姜煮

## 材料 (2~3人分)

- ごぼう 1本 豚バラ薄切り肉 100g
- 細切こんにゃく 150g 生姜多め
- ◎酒大3
- ◎砂糖大 1.5
- ◎みりん大1
- ◎白だし小1
- ◎醤油大1
- ◎ごま油大1



## 作り方

- 1  ゴボウは縦半分に切って

- 2 細かく切って酢水につけて 10 分くらいアク抜きして  
●時短のためラップをして 600w で 2 分レンジ



- 3  生姜は 千切り  
けっこう多めです

- 4  胡麻油を入れて 具に油がなじむまで 2 分くらい炒めたら

- 5  ◎を入れて中火で 5 分くらい汁が少なくなるまで煮たら出来上がり  
お好みで鷹の爪を入れましょう