

# 豚肉でピリッと甘辛プルコギ

## 材料 (5~6 人分)

豚肉 300g  
玉ねぎ 1 個 人参 1 本  
ピーマン 2 個 しめじ 1 袋  
☆にんにくすりおろし 小さじ 1  
☆生姜すりおろし 小さじ 1  
☆酒 大さじ 4 ☆醤油 大さじ 4  
☆砂糖 大さじ 2 ☆コチュジャン 小さじ 2  
☆ごま油 大さじ 1  
☆唐辛子輪切り(あれば) 2 本分  
いりごま 適量



## 作り方

- 1 豚肉を 1 口大に切る。
- 2 玉ねぎを薄切りに。人参とピーマンを千切りに。しめじは石づきを取って小房に分ける。
- 3 ボウルか袋に 1.2. ☆を入れて揉み込んで、10 分~30 分置く。
- 4 フライパンを熱して全部いっぺんに焼く。
- 5 いりごまを散らして完成！

## コツ・ポイント

焼くときは油はひかなくて OK！他にも、もやしやニラ、キノコをえのきにしたりとアレンジしても美味しいです