

豚肉と切り干し大根の南蛮風炒め

材料

- 豚肉……150 g
- 人参……1 本
- ピーマン……2~3 個
- 切り干し大根（乾）……30 g
- 油……小さじ 1
- A 酢（かんたん酢など）……大さじ 4
- A 砂糖……小さじ 1
- A 醤油……小さじ 1
- ごま油……大さじ 1
- ごま……大さじ 2
- 鷹の爪……小さじ 1 弱（お好みで）



作り方

(1) 人参とピーマンを細切りにします。その間に、切り干し大根を水で戻しておきます。



(2) フライパンに油をひき、豚肉を炒めます。



(3) 豚肉を軽く炒めたら、ピーマン、人参、切り干し大根をいれてさらに炒めます。



(4) 全体的に火が通ったら、A とお好みで鷹の爪をいれて炒めます。水分が飛びまで炒めたら、ごま油とごまをかけて完成です。



冷めてもおいしいので、作り置きやお弁当のおかずにもピッタリです。ぜひ作ってみてください！