

豚肉、トマト、ナスの炒めもの

材料 (2人分)

豚薄切り肉 150g ナス 1本
トマト 1個 油 小さじ2
おろしにんにく 小さじ1
おろししょうが 小さじ1
塩こしょう適宜 料理酒 小さじ2
しょうゆ 小さじ2 みりん 小さじ2
オイスターソース 小さじ2



作り方

- ナスは縦半分に切って、長さを4等分にしたもの半分または3等分に切ります。塩1つまみを振っておきます。
- トマトはくし切りに切ります。大きい場合は斜め半分に切ります。
- フライパンに油・おろしにんにく・おろししょうがを入れて、火にかけて、香りが立ってきたら、豚肉を入れて、軽く塩こしょうを。
- 豚肉を少し寄せて、水気を拭いたナスを入れて焼きます。
- 焼いている間に、調味料を合わせておきます。全体的に焼き目がついたら、トマト・調味料を加えて、炒め合わせます。
- 全体的に絡めてなじんだら、完成です。