

豚じゃが



<材料(4人分)>

豚肉(こま切れ)	80g	酒	小さじ1
じゃがいも	260g	砂糖	大さじ1と小さじ1
玉ねぎ	160g	濃口しょうゆ	大さじ1
にんじん	80g	薄口しょうゆ	小さじ1
糸こんにゃく	80g	油	少々
さつまあげ	40g	みりん	小さじ2/3
		水	適量

<作り方>

- ① じゃがいもは2cm角切り、玉ねぎはくし切り、にんじんは5mmいちょう切り、さつまあげは半分にして5mm幅に切る。
- ② 糸こんにゃくはゆでてアクを抜く。
- ③ なべに油をひき、豚肉、酒を加えて炒め、玉ねぎ、にんじん、じゃがいもを加えてさらに炒める。
- ④ 水をひたひたになるくらいまで加え、糸こんにゃく、砂糖、みりん、濃口しょうゆ、薄口しょうゆを加えて煮る。
- ⑤ さつまあげを加えて仕上げる。