

ピリ辛豚みそ丼の具



<材料(4人分)>

豚肉(こま切れ)	140g	ごま油	少々
しょうが	少々	トウバンジャン	少々
にんにく	少々	酒	小さじ1
玉ねぎ	140g	砂糖	小さじ2
にんじん	40g	塩	少々
干しいたけ	小1個	こしょう	少々
たけのこ(水煮)	30g	A	濃口しょうゆ 小さじ1/2 強
にら	8g		赤みそ 小さじ2と1/2
			みりん 小さじ1弱

<作り方>

- ① 干しいたけは水戻ししてうす切りにする。
- ② しょうが、にんにくはみじん切り、にんじんは細切り、玉ねぎはうす切り、たけのこは一口大の5mmスライス、にらは2cmに切る。
- ③ なべにごま油、しょうが、にんにくを入れて熱し、豚肉、酒、砂糖、塩、こしょうを入れて炒める。
- ④ にんじん、玉ねぎを加えて炒め、干しいたけ、たけのこを加えてさらに炒める。
- ⑤ 混ぜ合わせたAを加える。
- ⑥ にらを加えてさっと炒める。