

豚肉と豆腐の味噌炒め

材料(4人分)

豚肩ロース	150g	
木綿豆腐	1丁	
にら	1/2束	
しょうが	少々	
赤味噌	30g	①
きび砂糖	大さじ1	
酒	小さじ1	
しょうゆ	小さじ1	
白いりごま	10g	
ごま油	大さじ1/2	

作り方

- ①豚肉を2～3cm幅に切る。豆腐はひと口大に、にらは3cmくらいに切る。生姜はみじん切りにする。
- ②フライパンにごま油を熱し、しょうがを炒め、豚肉を炒め、にらを炒め、①を入れる。
- ③豆腐を入れ煮る。火を止めてごまを加え、さっと混ぜたらできあがり！

