

ポークケチャップ煮

材料(4人分)

豚肩ロース	200g
玉葱	小1k個
しめじ	100g
エリンギ	70g
ケチャップ	70g
中濃ソース	大さじ1
オリーブ油	大さじ1
細切りチーズ	20g

作り方

- ① 玉葱エリンギはスライス、しめじは小房に分ける。
- ② 豚肉をひと口大に切る。
- ③ 鍋にオリーブ油を熱し、玉葱を柔らかくなるまで炒める。
- ④ 豚肉を入れ火が通ったらきのこ類を入れ、さっと炒める。
- ⑤ 調味料を入れ、軽く煮る。
- ⑥ 皿に盛り、細切りチーズをのせたらできあがり♪

