

豚肉の塩麴炒め

材料(4人前)

豚肩ロース	240グラム
すりおろしにんにく	小さじ1
塩麴	大さじ2
長ネギ	1本
料理酒	大さじ1
サラダ油	適量
ごま油	適量

作り方

- ① 豚肉・にんにく・塩麴・料理酒を合わせ、15分程つけておく。
- ② 長ネギを斜めスライスに切る。
- ③ フライパンにサラダ油を敷き、①の豚肉を炒める
- ④ 豚肉が炒まったら②のネギを加え、火を通す。
- ⑤ 仕上げにごま油をまわしかけたら完成です♪