

ポークケチャップ煮

材料（4人前）

豚肩ロース薄切り 180グラム

玉ねぎ 1/4個

ケチャップ 大さじ4

中濃ソース 小さじ2

オリーブ油 大さじ1

細切りチーズ 適量

作り方

- ① 豚肉を一口大に切る。
- ② 玉ねぎの皮を剥き、薄切りにする。
- ③ 熱したフライパンにオリーブ油と①の豚肉を入れ、火を通す。
- ④ 豚肉に火が通ったら、②の玉ねぎを加えて、しんなりするまで炒める。
- ⑤ 玉ねぎがしんなりしてきたら、ケチャップ・中濃ソースを入れて煮る。
- ⑥ 味が整ったら、お好みの器に盛り付け、細切りチーズを乗せたら完成です♪