

ネギと豚肉の甘味噌炒め



材料 2人分

材料名	使用量	材料名	使用量
豚肩ロース肉(しゃぶしゃぶ用)	200g		
長ネギ	1本		
にんにく	1片		
つけて焼いたら焼きまんじゅうトーストのたれ	2袋		
塩胡椒	適量		
ごま油	小さじ1		
青ネギ(小口切り)	適量		
いりごま	適量		

料理特徴

焼きまんじゅうの甘い味噌たれが炒め物と相性抜群です。煮絡めることで香ばしさが出ます。

作り方

- ①長ネギは斜めうす切りにし、にんにくはみじん切りにする。
- ②フライパンにごま油をひき、にんにくを入れて香りが出るまで加熱する。
- ③②に豚肉と長ネギを加えて炒める。
- ④肉に火が通ったら「つけて焼いたら焼きまんじゅうトーストのたれ」を加えて汁気を飛ばし、塩胡椒で味を整える。
- ⑤器に盛り付け青ネギといりごまをトッピングしたら出来上がり。