

生姜焼き



料理特徴

すりおろし生姜の風味を効かせた生姜焼きです。タレをしっかりお肉に絡めてお召し上がりください。

材料

材料名	使用量	材料名	使用量
豚もも肉(薄切り)	6枚		
サラダ油	大さじ1		
<合わせ調味液>			
おいしい塩加減	大さじ2		
みりん	大さじ1		
酒	大さじ1		
生姜(すりおろし)	大さじ1/3		
<付け合せ>			
キャベツ(千切り)	適量		
トマト(くし切り)	1/4個分		

作り方

- ①豚肉は筋を切り、<合わせ調味液>に5分ほど漬ける。
- ②フライパンにサラダ油を熱し①を焼く。肉に火が入ったら、残りの<合わせ調味液>を加え全体に絡める。
- ③皿に②と<付け合せ>を盛り付けたら出来上がり。