

豚肉の甘辛丼



材料 1 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
ご飯	1杯分		
豚ロース肉(生姜焼き用)	2枚		
小麦粉	小さじ1		
ししとう	2個		
サラダ油	小さじ1		
<甘辛タレ>			
にごり醤油	大さじ1		
酒	大さじ1		
みりん	大さじ1		
砂糖	小さじ2		

にごり醤油

独特の濁りととろみを持ち、濃厚感と旨味・コクのある醤油です。超特撰クラスの醤油と同等の窒素分を含み、料理に深みを持たせることができます。

作り方

- ①豚ロース肉を半分に切って小麦粉をまぶし、サラダ油を熱したフライパンでししとうと一緒に焼く。
- ②①に焼き色が付いて火が通ったら一旦皿に取る。
- ③②のフライパンで<甘辛タレ>を煮立たせ、皿に取った豚肉を加えてタレを絡める。
- ④丼にご飯・③・ししとうを盛り付け、出来上がり。