

豚肉の生姜焼き



材料 2 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
豚ロース肉(生姜焼用)	4枚		
サラダ油	5g		
胡麻油	5g		
<調味液>			
正田なま醤油	15ml		
みりん	15ml		
酒	30ml		
すりおろし生姜	6g		
キャベツ(千切り)	適量		
トマト	1/2個		

作り方

- ①豚肉は筋切りをする。
- ②フライパンにサラダ油・胡麻油を熱し、強火で①を焼く。下面が焦げ目がついたら裏返して<調味液>を加える。
- ③②が煮立ったら肉をいったん取り出し、汁を煮詰める。
- ④とろみがついてきたら肉をもどして絡め、キャベツ・トマトと共に皿に盛り付け出来上がり。

料理特徴

フレッシュな生姜の風味が引き立つ生姜焼きです。
煮詰めたタレをしっかりと絡めます。