

『豚肉のきのこおろしのせ』

材料(2人分)

豚生姜焼き用	200g
しめじ	1パック(約100g)
大根	150g
赤唐辛子	1本
万能ねぎの小口切り	1~2本分
塩 コショウ ゴマ油 酒	
しょう油 みりん	



作り方

- ① しめじはほぐす。大根はすりおろしてざるにのせ、汁気を切る。唐辛子は種を除く。
豚肉は脂身と赤身の境に数か所切り目を入れて筋を切り、塩、コショウ各少々をふる。
- ② フライパンにゴマ油大さじ1を熱し、豚肉を広げて入れ、両面を焼く。焼き色がついたら取り出して、皿に盛る。
- ③ ②のフライパンをペーパータオルでさっとふき、ゴマ油大さじ1を加えて熱し、唐辛子としめじを加えて炒める。
しめじがしんなりしたら、酒大さじ2、しょう油、みりん各大さじを加えて全体をからめ、ひと煮立ちしたら火を止めて豚肉の上に盛る。大根おろしをのせ、万能ねぎを散らし、フライパンに残った汁をかける。