

『春キャベツの胡麻みそ炒め』

(材料:2人分)

春キャベツ	1/4個 (約250g)
豚小間切れ肉	80~100g
調味料【A】	
酒・みそ	各大さじ1と1/3
砂糖・しょう油	各大さじ1/2
お好みで一味唐辛子	少々
白すりごま・マヨネーズ	各大さじ1
サラダ油	



(作り方)

- ① キャベツはザザク切りにしてほぐし、太い芯は薄切りにする。
豚肉は大きければ、幅2~3に切る。【A】を混ぜ合わせる。
- ② フライパンにサラダ油大さじ1を中火で熱し、豚肉、葉を順に炒める。
肉の色が変わり、キャベツがしんなりとして来たら【A】を加えて全体に絡め、すりゴマ、マヨネーズを順に加えて、ざっと混ぜる。