

# 『なすと豚肉のめんつゆだれ浸し』

(材料:2人分)

なす	2~3本
豚小間肉	150g
長ねぎ	10cm
生しょうが	少々
ごま油	適量
片栗粉	少々
【めんつゆだれ】	
めんつゆ(ストレートタイプ)	大さじ6
ハウス、まぜてマジック	大さじ2



## 作り方

- ① なすは乱切り、長ねぎは短冊切りにする。豚肉は塩コショウをし、軽く片栗粉をまぶす。
- ② フライパンにごま油を熱し、豚肉、なすの順に炒める。
- ③ 豚肉に火が通ったら取り出し、ナスはこんがり焼き色をつけたら、取り出す。
- ④ まぜてマジックとめんつゆを3:1で混ぜ、めんつゆだれを作る。長ねぎを加える。
- ⑤ 冷蔵庫で冷やして味をなじませる。