

# 『かぼちゃと豚肉の煮物』

## 材料(2人分)

豚こま切れ肉	120g
かぼちゃ	1/6個
顆粒だし	小さじ1
しょう油	酒
	砂糖



## 作り方

- ① かぼちゃは、大きめの一口大に切る。豚肉は小さめのボウルに入れ、しょう油・酒各大さじ1を加えて混ぜる。
- ② 鍋に水1カップ、顆粒だし、砂糖大さじ1、かぼちゃを入れて火にかけ、煮立ったら、蓋をして5～6分煮る。
- ③ ①の豚肉を加えてさらに5分程煮て、かぼちゃが柔らかくなったら火を止める。（\*そのまま冷まして味をに含ませても美味しい！）