

# 『たけのこと豚肉のバターじょうゆ焼き』

## 材料(4人分)

豚小間切れ肉	250g
ゆでタケノコ 小2本(300g)	
キヌサヤエンドウ	12枚
A	
しょう油	大さじ1と1/2
ニンニク(すりおろし)	少々
塩 こしょう	サラダ油
バター	



☆写真はイメージです

## 作り方

- ① タケノコは、根元の型お部分は皮をむき、一つを縦に8等分に切る。  
豚肉は塩、コショウ各少々をふる。キヌサヤは筋を取る。
- ② フライパンにサラダ油大さじ1を中火で熱し、タケノコ、豚肉を入れて焼きつける。  
豚肉の両面を焼いたら、キヌサヤを加えてさっと炒め合わせる。
- ③ Aを加えて混ぜ、バター大さじ強を加え、溶かし絡める。