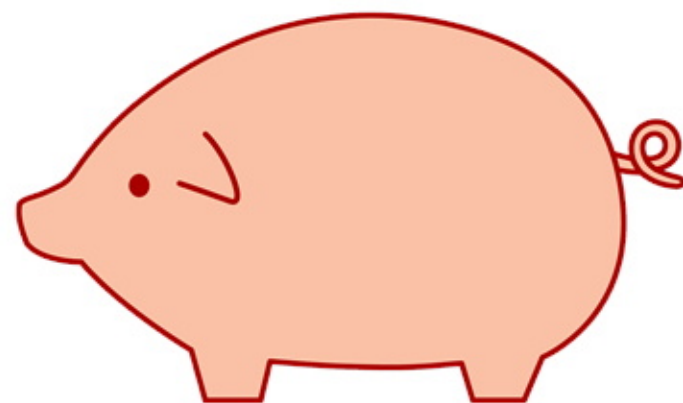


【しょう油麴レシピ】『豚生姜焼き』

材料(2人分)

しょう油麴万能ソース	大さじ2
生姜(すりおろし)	4g
酒	大さじ2
豚ばら肉	100g
玉ねぎ	1/2個
塩・コショウ	各少々



作り方

- ① しょう油麴万能ソースにすりおろした生姜、酒を入れて混ぜ合わせる。
- ② サラダ油を引いたフライパンに玉ねぎを入れ中火で炒める。
- ③ 玉ねぎに半分ほど火が通ったら豚ばら肉を加えて炒め、塩、コショウを振りかける。
- ④ 火が通ったら、①をまわしかけて絡めたら出来上がり。