

『豚コマ肉と玉ねぎのさっぱり炒め』

(材料: 2~3人分)

豚コマ肉	250g
玉ねぎ	1/2玉
カンタン酢	大さじ3
しょうゆ	大さじ3
サラダ油	大さじ1
にんにく	1片分



作り方

- ① 豚コマ肉は食べやすい大きさに切る。玉ねぎは5mm幅のくし形切りにする。
- ② フライパンにサラダ油を熱し、にんにくを炒め豚こま肉を焼く。
肉に火が通ったら玉ねぎを加えて炒め合わせる。
- ③ 全体に火が通ったらカンタン酢としょうゆをフライパンに回し入れ炒める。
- ④ 器に盛り、お好みでレタスやミニトマトを添える。