

『大根と豚肉のしょうが焼き』

(材料)

大根	1/2本
豚肉（生姜焼き用）	300g
タレ	
★おろししょうが	2かけ分
★しょうゆ	大さじ3
★酒	大さじ1
★みりん	大さじ3
★砂糖	小さじ1



作り方

- ① 大根は5mm厚さの輪切にする。豚肉は長さを半分に切る。
- ② タレの材料は混ぜ合わせる。
- ③ フライパンに油大さじ1杯半を熱し、大根を両面こんがり焼き目が付くまで焼いて、取り出す。
- ④ フライパンに油少々を足し、豚肉を両面焼き、タレの半量を加えて強火でからめ、器に盛る。
- ⑤ フライパンに大根を戻し入れ、残りのタレを加えて強火でからめ、器に盛る。