

おすすめレシピ



●新じゃがと豚肉の甘辛炒め

旬の新じゃがいもを使うと、すぐにやわらかくなるので、時間がないときでも作りやすいです。

材料 4人分

材料名	分量	切り方など	
じゃがいも	240g (2こ)	1cm厚さの半月切り	
豚肉 (こま切れ)	200g		
塩・こしょう	少々		
酒	小さじ1		
にんじん	40g		3mm厚さのいちよう切り
青ねぎ	1本	5mmの小口切り	
さとう	大さじ1と1/4] 混ぜておく A	
濃口しょうゆ	大さじ1と1/4		
ガーリックパウダー	少々		

1 ジャがいもとにんじんをいっしょにゆでる。



2 豚肉を炒める。塩・こしょう、酒で下味をつける。

※豚肉は焼き色がつくくらい炒める



3 ジャがいもがやわらかくなったらお湯を捨て、もう一度火にかけて水分をとばしておく

4 2に3を入れ、**A**の調味料を回し入れる。青ねぎを加えてさっと混ぜ合わせてできあがり。