

山椒香る豚ピリ丼（6人分）

【材料】

- ・豚こま肉 240g ・キャベツ 300g
- ・人参 2分の1本 ・玉ねぎ 1個
- ・太子みそ 大さじ1 ・薄口醤油 大さじ1小さじ1
- ・酒 大さじ1小さじ1 ・豆板醤 小さじ1
- ・砂糖 小さじ2 ・山椒こうじ 大さじ1
- ・片栗粉 小さじ2 ・ごま油 大さじ1小さじ1
- ・すりおろしにんにく 小さじ1
- ・すりおろししょうが 小さじ1

【作り方】

- ①キャベツを芯と葉に分けて葉は2cm角に切り、芯は薄くスライスする。
- ②玉ねぎは半分に切り1.5幅に切り、人参はしっかりと洗って皮ごと短冊切りにする。
- ③中火で熱したフライパンにごま油・にんにく・しょうがをいれて炒める。
- ④豚肉を入れて炒めて色が変わってきたら野菜を入れて炒める。
- ⑤野菜がしんなりとしてきたら、混ぜ合わせた調味料(緑色で書かれているもの)を入れて中火で炒め合わせ、全体に味がなじんだら火から下す。

