

豚肉とごぼうの甘辛丼



【材 料】4 人分

豚こま肉	80g	
・酒	小さじ1	
・醤油	小さじ1	
・おろししょうが	少々	
ごぼう	45g	ささがき
玉ねぎ	180g	スライス
切り干し大根	12g	
糸こんにゃく	80g	
サラダ油	小さじ1	
酒	大さじ1と1/2	
砂糖	小さじ2	
みりん	小さじ2	
醤油	大さじ1と1/2	
白いりごま	小さじ1	
(片栗粉	小さじ1)	



【作り方】

- ①豚こま肉に・印の調味料で下味をつけておく
- ②糸こんにゃくは茹でてあく抜きをして、食べやすい長さに切る
- ③切り干し大根は水で戻し食べやすい長さに切る
- ④サラダ油でごぼうを香りよく炒め、豚こま肉、玉ねぎを加えて炒める
- ⑤豚こま肉に火が通ったら、糸こんにゃくと切り干し大根も加えてさらに炒める
- ⑥全体がしんなりとしたら調味する
※水分が多いと感じたら片栗粉を同量の水で溶きとろみをつけてください)



👉彩で小ねぎをのせてみました

♥お好みで♥

紅しょうがをトッピングしても
美味しそうですね！