

～大根のさっぱり炒め～



材 料（2～3人分）



- ◆ 大根 600g
- ◆ 大根葉 少々
- ◆ 豚肉スライス 150g
- ◆ しょうが 1/2片
- ◆ ポン酢 大3
- ◆ ごま油 大1～11/2

作り方

- ① 大根は5ミリ幅のいちょう切り、大根葉はみじん切り、豚肉は食べやすい大きさに切り、しょうがは千切りにする。
- ② フライパンに ごま油としょうがの千切りを入れて炒める。
- ③ 香りがたったら、豚肉を炒め 色が変わったらいったん取り出す。
- ④ フライパンに残った油で 大根を透明になるまで炒める。
- ⑤ 豚肉を戻して、大根葉を入れ ポン酢で味付ける。

