

# 豚 丼



## <材料 4人分>

ごはん	お好みの量	A	和風だしの素	小さじ1/3
豚こま肉	250g		濃口しょうゆ	大さじ2.5
玉ねぎ	250g		砂糖	小さじ4
人参	50g		料理酒	小さじ1
ごぼう	40g		みりん風調味料	小さじ1
サラダ油	小さじ1			
おろし生姜	1g (1-7 2cm分)			
水	180cc			

## <作り方>

- ①豚肉は2cm幅に切る。玉ねぎは半分の長さの薄切り、人参は長さ3cm程度の細切りにする。
- ②ごぼうは皮をこすって水洗いし、ささがきにして水に放ちあく抜きし、水気を切る。
- ③フライパンにサラダ油を熱し、豚肉、おろし生姜を炒める。
- ④豚肉の色が変わってきたら、ごぼう、玉ねぎ、人参を加えて軽く炒め、水、Aの調味料を加えて煮る。
- ⑤器にごはんを盛り、上に④の具をかける。