

豚肉のしょうが炒め

<材料>

- ・ 豚肉（細切れ）…150g
- ・ しょうが（新ショウガ）…1～2 かけ
- ・ にんじん…1 本
- ・ しめじ…2 分の 1 パック
- ・ 塩麴、コショウ…適量
- ・ サラダ油…少量



<作り方>

1. 豚肉は一口大の大きさに、にんじんは斜めの薄切りに、しめじは小房に分けておきます。
2. しょうがは千切りにします。
3. フライパンに油をひき、豚肉とにんじんを炒めます。
4. 豚肉とにんじんに火が通ったら、しょうがとしめじを加え、更に炒めます。
5. 塩麴を加え、コショウをふって味を調えるとできあがり。

<一口メモ>

今回は新しょうがを使っていますが、ひねしょうがを使っても OK です。
もし、しょうがの辛さが苦手な方は、水にさらすと辛味が少し落ち着くと思いますので試してみてください♪