かぼちゃと豚肉のしょうが焼き風

＜材料＞

- かぼちゃ…4 分の 1 玉
- 豚こま切れ肉…100g
- みりん、砂糖、しょうゆ、しょうがのすりおろし…適量

＜作り方＞

1. かぼちゃはラップでくるんで 1 分～1 分半くらいレンジでチン。その後、1 口大の大きさに切ります。
2. 豚肉も適当な大きさに切ります。
3. フライパンに油を薄く引き、かぼちゃを並べて両面を焼きます。焼けたら、いったん皿に取り出しておきます。
4. 豚肉を炒めます。豚肉に火が通ったら、かぼちゃをフライパンに再び入れ、崩れない程度に混ぜ合わせます。
5. みりん、砂糖、しょうゆ、しょうがのすりおろしを加え、全体がからまったらできあがり。

＜一口メモ＞

かぼちゃはレンジでチンすると、包丁で切るときに切りやすくなります。また、焼く時間も短縮されます。