

# 豚こまとごぼうのしぐれ煮風



## 【材料】（4人分）

ごぼう	1/2 本
にんじん	1 本
豚こま切れ肉	180 g
しょうが（チューブ）	10g
ごま油	大さじ 1

## 《合わせ調味料》

醤油	大さじ 1
砂糖	大さじ 1/2
みりん	大さじ 1
めんつゆ	大さじ 1
酒	大さじ 2
水	大さじ 2

## 【下準備】

- ① 《合わせ調味料》を混ぜ合わせる。
- ② ごぼうはさがきにする。
- ③ にんじんは皮を剥いて細切りにする。
- ④ 豚こま切れ肉は1センチに切る。

## 【作り方】

1. フライパンにごま油を引き、④の豚こま肉を炒める。
2. 1. に、②のごぼうと③のにんじんを入れ、炒める。
3. ①の《合わせ調味料》としょうがを入れ、蓋はしないで煮る。
4. 煮汁が3分の1程度になったら火を止め、皿に盛り付けてできあがり。



## ちょこっとメモ

- ★全体に濃いめの味付けにすると、どんぶりの具材に！
- ★ごぼうのさがきはピーラーを使用すると簡単にできます。