



ごぼうと豚肉の しょうが甘辛煮

香りと食感を楽しむ～ごぼうレシピ②

ごぼうと豚肉のしょうが甘辛煮

材 料 (2人分)

ごぼう	50g
豚肉	200g
しょうがチューブ	
大さじ1	
ごま油	適量
白いりごま	適量
★しょうゆ	大さじ1
★酒	大さじ1
★みりん	大さじ1
★だし汁	1/4カップ
※本格・万能だしパック使用	

- ごぼうささがきにして、水にさらしてザルにあげ、水気をきる。豚肉は食べやすい大きさに切る。★を混ぜておく。
- フライパンを少しあたため、ごぼうと豚肉を入れてほぐす。★を入れてフタをして弱火で煮込む。
- 汁が少なくなってきたらフタを取り、ここで味を確かめてお好みの味に仕上げる。
- しょうがを入れて絡めて照りをだして、お好みで白ごまをかけてできあがり♪

コツ・ポイント

- ごぼうの皮はしっかりむいてしまうと、ごぼうの香りが無くなるので、軽くこそげて洗ってください。
- 刻んだねぎや絹さやをのせると彩りがよくなります。
- お好みで一味やラー油を加えてピリ辛にしてもおいしいです。
- ごぼうがくったりするまでしっかり炒め煮し、最後は煮汁を煮絡めてください。