



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

- 1 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。
- 2 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。
- 3 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好みの味に仕上げる。
- 4 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。