



豚のしょうが焼き

独特の辛みや香り～しょうがレシピ①

豚のしょうが焼き

材 料 (2人分)

豚ロース薄切り肉 …… 250 g
酒 …… 大さじ1
片栗粉 …… 適量
サラダ油 …… 適量
千切りキャベツ …… 適量
ミニトマト …… 適量
★しょうゆ・みりん・酒
…………… 各大さじ1
★しょうがすりおろし
…………… 1/2片
※チューブの場合は3～4cm
★だしパック(中身) …… 小さじ1/4
※本格・万能だしパック使用

- 1 豚肉に軽く酒をなじませて、片栗粉を薄くまぶす。★を合わせておく。
- 2 フライパンに油を熱し、重ならないように豚肉を広げて弱めの中火でゆっくり両面を焼く。
- 3 焼き上がる直前に★を回しかけ、火を少し強めて豚肉に絡める。とろみがついたら火を止める。
- 4 皿に盛りつけて、千切りキャベツとミニトマトを添えてできあがり♪

コツ・ポイント

- 厚めの豚肉を使う場合は、必要に応じて筋切りをしてください。
- 豚肉は、生姜焼き用でも可。肉の厚みにより枚数は違います。6～8枚くらいがオススメです。
- 味つけはお好みで調整してください。