

豚肉となすの甘辛風



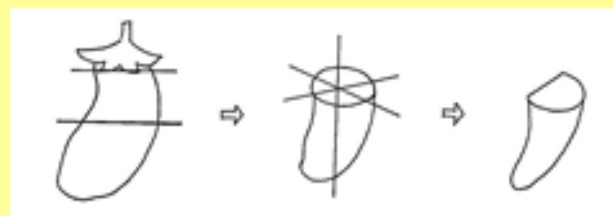
材 料（2人分）

	豚もも肉（薄切り）	140g
	なす	小さめ2本（130g）
	青じそ	2枚
A	酒	小さじ2
	砂糖	小さじ1
	みりん	小さじ1
	しょうゆ	小さじ2
	サラダ油	小さじ2

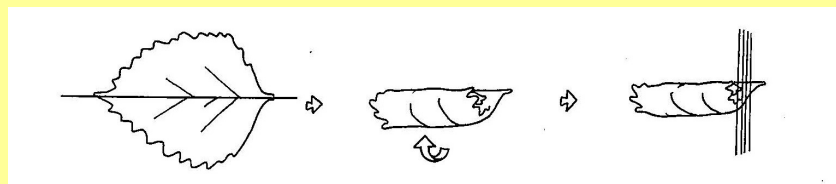
～しその香りでおいしく適塩！～

作り方

- ① 豚肉は大きめ1口大に切っておく。
なすは長さを半分に切ってから縦に4～6等分し、水にさらし、水気をきる。



青じそは横半分に切り、丸めて千切りにする。



- ② フライパンにサラダ油を熱し、豚肉、なすを炒める。
- ③ 火が通ったら、Aをいれて汁気がなくなるまで炒める。
- ④ 青じそをいれ、混ぜ合わせたら火をとめ、器に盛り付ける。