



4/15(水) 豚肉の新たま生姜焼き

(材料)

豚肉(スライス、こま切れ) : 150g

玉ねぎ : 1/4~1/2 玉

おろししょうが : 1 かけ分程度

〔焼肉のたれ : 大さじ2

水 : 適量

ごま油 : 大さじ1

酒 : 大さじ1

片栗粉 : 大さじ1

小ねぎ(小口切り) : 適量

① 玉ねぎは半量を細切り、半量をおろす。

② ボウルに焼肉のたれ、水、おろし玉ねぎ、おろししょうがを合わせておく。

③ 豚肉に酒と片栗粉をまぶす。

④ フライパンにごま油を熱し、③と細切りにした玉ねぎを炒める。

⑤ ある程度火が入ったら②を加えて絡めながら炒める。

⑥ 皿に盛り、小ねぎを振る。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター(3階と地下1階)に置いています。
また、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。