

しょうが焼き



材料 4人分

ロース肉生姜焼き用・・・400g
塩・コショウ・・・少々

[タレ]

醤油・・・50cc 酒・・・50cc
みりん・・・50cc 砂糖・・・20g
おろししょうが・おろしにんにく
・・・各 10g

[付け合わせ]

じゃがいも 人参
きぬさや・・・各適量
バター・・・少々

作り方

1. タレの材料を混ぜ合わせておきます。
2. 付け合わせの野菜は一口大に切りボイルしてからバターソテー、または砂糖とバターと水少々でつや煮にします。
3. 豚肉は、塩・コショウで下味をして小麦粉をまぶします。
4. フライパンで豚肉を焼き、焼き上がりにタレを適量回し入れよくからめます。
5. 器に野菜と豚肉を盛り付けフライパンに残ったタレをかけて出来上がりです。