

春大根と豚バラの炒め物



材料 4人分

A	春大根	1/3 本(550g)
	豚バラ肉	300g
	砂糖	大さじ 2
	みりん	大さじ 1
	酒	大さじ 2
	しょうゆ	大さじ 3
	大根の葉	適量

作り方

- ①大根は皮をむき、1cm幅の拍子木切りにする。大根葉は茹でて刻んでおく。
- ②豚バラ肉は長さを4等分にする。
- ③②をフライパンで焼く。
- ④豚バラが焼けたら、脂がたくさん出てくるので、ペーパーに吸わせて、取り除く。①の大根を入れ一混ぜする。Aの調味料を加え、一混ぜしてふたをして2分間加熱する。
- ⑤お皿に盛りつけたら、上から茹でて刻んだ大根葉をちらす