

りんごが Point

生姜焼き!!

<材料>

- ・豚肉 200g
(生姜焼き用 or 豚こま切れ)
- ・玉ねぎ 1/2コ
- ・りんご 1/2コ
- ・生姜 1片
(チューブでもOK)
- ・酒 大さじ2
- ・みりん "
- ・醤油 "

<作り方>

- 1) 酒、みりん、醤油は、合わせておく。
生姜とりんごはすりおろす。
- 2) 玉ねぎを火炒める。
1度取り出しておく。
- 3) 肉を火炒める。
一度取りだしておいた玉ねぎを肉が火がとおるまえに加える。
- 4) 合わせておいた調味料を加える。
- 5) すりおろしておいたりんごと生姜をいれて完成!! (さっと火炒める)

