

豚肉とかぼちゃの辛み炒め



材 料 2人分 (写真は1人分)

かぼちゃ 250 g

豚肉 100 g

(たれ)

豆板醤 小さじ 1

しょう油 大さじ 1

酒 大さじ 1

砂糖 大さじ 1

油 小さじ 1

白ごま 小さじ 1

作り方

- ① かぼちゃは、食べやすい大きさに切って耐熱皿に並べ、電子レンジで約2、3分温める。
(8割程度やわらかくなるくらい)
- ② 合わせたたれを1/3量ほど、ひと口大に切った豚肉にからめて15分ほど漬け込む。
- ③ フライパンに少量の油をひき、豚肉、かぼちゃを炒める。
- ④ 全体的に火が通ったら残りのたれをからめて炒め、器に盛り付ける。白ごまを散らして出来上がり。