

## 豚肉と牛蒡の酒粕炒め

材料) 2人分

豚肉細切れ200g

細ごぼう50g

ごま油小さじ2

日本酒大さじ2

A=酒粕25g、濃口醤油大さじ1、みりん小さじ1、おろし生姜10g

九条ネギ1/2本



作り方)

1. ごぼうは縦半分に切り、さらに縦半分に切って3cm長さの棒切りにする。  
九条ネギは斜めに切る。
2. Aを混ぜ合わせる。
3. フライパンにごま油を注いで火にかけて、ごぼうを炒める。油が回ったら豚肉を入れて炒め、8割方火が通ったら火を弱めて日本酒を注いで混ぜ、2を回しかけて手早く絡め、九条ネギを加えて火を止める。