

しゃっきり新玉ねぎの 豚生姜焼き



調理時間：10分 分量：2人分

材料

- 豚バラ肉 250g
- 醤油 小さじ2
- 新玉ねぎ 1個～2個 (250g)
- 油 小さじ1
- ◆おろし生姜 小さじ1 (4g)
- ◆砂糖 小さじ1・1/2
- ◆醤油 小さじ1
- 黒コショウ 適量

作り方

1. 豚バラ肉は5cmの長さに切る。醤油をかけ下味をつける。新玉ねぎはくし形に切る。
2. 生姜焼きのタレを作る。◆を混ぜ合わせる。
3. フライパンに油をひき熱し、新玉ねぎを中火で炒める。全体に油が回ったら豚肉を加え炒める。
4. 肉に火が通ったら2の◆を加え全体を混ぜ、味がなじんだら黒コショウをかけて完成。

ワンポイントアドバイス

- ・新玉ねぎのサイズを大きく切ることで、より食べ応えのある食感になります。
- ・新玉ねぎは水分を多く含むので、長期間の保存には向きません。1週間以内に食べきるようにしましょう。