

豚肉の生姜にんにく焼き



材料 (2~3人分)	豚ロース薄切り肉……190g	[A]
	生姜………1かけ	黒酒………大さじ3
	ニンニク………1かけ	砂糖………大さじ1・1/2
	サラダ油………適宜	醤油………大さじ2・1/2

- 作り方
- ①生姜、ニンニクはすりおろす。
 - ②①とAをまぜ合わせ、豚肉を10分程漬ける。
 - ③フライパンに油を熱し、②を入れて両面を焼き、漬けたれをかけて絡める。

豚肉と白菜の炒め煮



材料 (2人分)	豚こま切れ肉………100g	黒酒………カップ1/3
	白菜………5枚	砂糖………大さじ1/2
	玉ねぎ………1/2個	醤油………大さじ1弱
	鷹の爪………1/2本	塩………小さじ1/3弱
	ニンニク………1かけ	サラダ油………適宜

- 作り方
- ①豚肉は前もって黒酒をふり、白菜は食べやすい大きさに、玉ねぎは皮をむいてくし形に、鷹の爪は種を取って小口切りに、ニンニクはみじん切りにする。
 - ②鍋に油を熱してニンニクと豚肉を炒め、肉に火が通る直前に取り出す。
 - ③②の鍋に玉ねぎを入れて軽く炒め、黒酒を入れる。
 - ④③に取り出しておいた豚肉を戻し、白菜を加える。
 - ⑤煮立ったらアクを取り、砂糖、醤油、塩を加えて味を調える。