

## たっぷりえのきと豚肉の炒め



3人分

えのき 150g  
もやし 1/2袋  
豚肉 100g  
にんじん 7cmほど  
にんにく・しょうが 各1片  
しょうゆ 大さじ1  
酒 小さじ1  
ウェイパー 小さじ1  
砂糖 小さじ1/2  
オイスターソース 小さじ2  
塩コショウ 適量  
ごま油 適量

1) えのきは長さを半分に切る。  
にんじんはマッチ棒くらいに千切りする。  
をあわせておく。

2) みじん切りのにんにく・しょうがをごま油で炒め、豚肉を塩コショウし色が変わるまで炒めたら野菜を投入しさらに炒める。

3) 最後に合わせた を加え全体にからんだら出来上がり。