

豚バラと大根のゴマ味噌炒め



2人分

大根 7cmくらい
豚バラ薄切り 100g
インゲン 10本
たまねぎ 大1/4個
しょうが・にんにく 各1片
赤だし味噌 15g
砂糖 小さじ1.5
酒 大さじ1
ねりごま 10g
水 大さじ1
塩コショウ 適量
炒め油 適量

1) 大根は3mmくらいの厚さの短冊に切る。
豚肉は3cm幅くらいに。
たまねぎはくし切り。
インゲンは大きい(長い)ものは適当に切る。

2) フライパンに、油をしき、千切りのしょうがと豚バラを焼き色がつくまで炒め、大根、たまねぎ、インゲンを加え塩コショウしてさらに炒める。

3) をあわせたところににんにくをすりおろして加え、フライパンに入れる。
ざっと炒めたら大根、たまねぎに火が通るまでふたをして蒸し炒めする。