

豚肉と大根と厚揚げのゴマ風味煮



3人分

豚肉 150g
大根 10cm
厚揚げ 1/2枚
小松菜 2株
しょうが 1片
銀杏 10個
砂糖 小さじ1/2
はちみつ 大さじ1/2
しょうゆ 大さじ2+1/2
酒 50cc
水 1cup
すりごま 大さじ2

1) 豚肉は食べやすく切る。
大根は5mm厚さのいちょう切り。
小松菜はざく切りし茎の部分と葉を分けておく。
しょうがはスライス。
厚揚げは3cm角くらいに切る。

2) 深めのフライパンに油を熱し、豚肉、しょうが、大根を焦げ目がつくくらいまで炒める。

3) 水、はちみつ、酒、砂糖をいれてひと煮立ちしたらしょうゆと小松菜の茎の部分、銀杏を加えて大根が茶色く色づくくらいまで煮込む。

4) 最後にゴマを入れてひと混ぜしたら出来上がり。