

豚バラだいこん

☆材料（4人分）

だいこん 200 g（1/5本）

豚バラ肉 60 g

小松菜 60 g（中1株）

ごま油

出し汁

しょうゆ

みりん

さとう

大さじ 1/2

1/2カップ

大さじ 1

大さじ 1

大さじ 1

☆作り方

- ① だいこんはあつめのいちょうに切る。
小松菜はボイルして3 cmに切る。
豚バラ肉は食べやすい大きさに切る。
- ② 鍋にごま油を熱し、豚バラ肉を加え炒める。
肉の色が変わったら、だいこんを入れて炒める。
- ③ 出し汁、調味料を加え、ひと煮立ちしたら
中弱火にして、あくを取りながらふたをして、
だいこんに火が通るまで煮る。
- ④ 汁気がなくなるまで煮込んだら、仕上げに小
松菜を加え、器に盛る。

