

ねぎ塩豚丼

【材 料】(5人分)

豚こま肉	300g
にんにく	1かけ
サラダ油	小さじ2
玉葱	1個
もやし	1/2袋
アスパラガス	2本
⇒青菜を使う場合	1株
日本酒	大さじ1
しお	小さじ1と1/2
こしょう	少々
酢	小さじ1と1/2
ごま油	小さじ1
レモン果汁	小さじ1弱



- ① 野菜を切る。
にんにく(みじん切り) 玉葱(スライス)
アスパラガス(斜めスライス)
- ② フライパンで油で熱し、にんにくを香りが出るまで炒める。豚肉を入れて火が通るまで炒める。
- ③ 玉葱を入れて、しんなりするまで炒める。
- ④ もやしを入れて炒める。
- ⑤ アスパラガスを入れてさっと炒め、料理酒、しお、こしょう、酢で味付けをする。
※汁気が多い場合は、水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ⑥ ごま油とレモン汁を回しいれ、味を調える。
ごはんの上に盛り付けて完成！