

小松菜みそ丼



<材料>

小松菜100g 豚薄切り肉300g

≪調味料A≫

上高地みそ30g 酒大さじ4 砂糖小さじ2 しょうゆ小さじ1 ごま油小さじ1

【作り方】

- ① ボウルに調味料Aを入れて混ぜ合わせておく。
- ② 小松菜は洗って根元を切り落として3センチ長さに切る。
- ③ 豚肉は3センチ長さに切る。
- ④ フライパンにごま油大さじ1と小松菜を入れて炒めて取り出す。
- ⑤ ④にごま油大さじ1と豚肉を入れて中火で炒める。
- ⑥ 肉の色が変わったら軽く塩、こしょうして小松菜を戻し、①の調味料を回し入れて、全体にからめる。
- ⑦ 器にご飯を盛って⑥をのせる。