

八幡平ポークのしょうが焼き



材料：1～2人前

・豚バラ肉	150 g	・しょうゆ	36 g
・しょうが	5 g	・酒	6 g
・にんにく	5 g	・梨	20 g

- ①フライパンに油を敷いて、肉を焼く。
- ②たれを絡ませながら焼く。
- ③こんがり色づいたらできあがり。ブロッコリーとキャベツ、にんじんを付け合わせにする。
〔調理時間 15 分、約 450 円〕

・八幡平ポークを使用したしょうが焼きを作り、たれには砂糖の代わりに梨を使用して甘味を出してみました。梨の風味がきいていて、まろやかな感じに仕上がりました。