

矢切ねぎのごま豚丼



材料 (2人分)

- 矢切ねぎ 2本
- 豚薄切り肉 250g
- 胡麻油 適量
- 炊き立てのご飯 どんぶり 2杯分
- 矢切ねぎ(小口切り)、レモン(くし形切り) 各適量
- A うどんつゆ 大さじ1
- A 胡麻油 小さじ1
- B 生姜(みじん切り)、ニンニク(薄切り) 各1片
- C うどんつゆ 大さじ2
- C 酒、みりん、炒りごま(白) 各大さじ2
- C 砂糖 小さじ2

手順

- ① 豚肉は、口に入れやすい大きさに切ってポリ袋に入れ、Aをもみながら混ぜ合わせ、しっかりと下味をなじませておきます。
- ② 矢切ねぎは、味を染み込ませやすくするため、斜め切りにします。
- ③ フライパンを熱して胡麻油を入れ、Bを炒め、香りが出てきたら1を入れて肉が焼き上がるまで炒め、②を加えて炒め合わせ、混ぜ合わせたCを足し合わせ全てに味をまといつかせます。
- ④ 器にご飯を盛って③と矢切ねぎの小口切りをのせ、レモンを付け足して、完成です。



カネキ近藤農園

TEL / FAX 047-360-0245

URL <https://www.yakirinegi.com>

Copyright(C) カネキ近藤農園 All Rights Reserved.