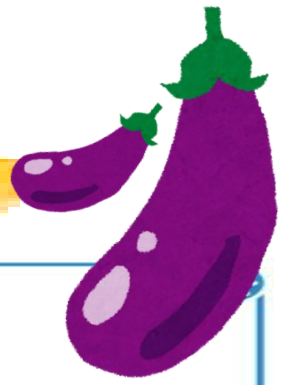


ナスのゆずごしょう炒め

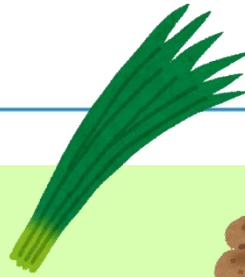
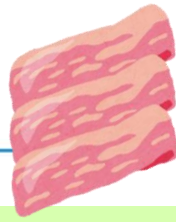


材料

・ニラ	1/3束
・豚肉	150g
・ナス	2本
・しめじ	100g
・ゴマ油	大さじ1
・酒	大さじ1

A

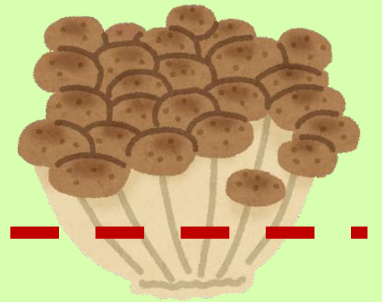
・ゆずごしょう	小さじ1
・しょうゆ	小さじ2
・だしの素	小さじ1/2



① ニラは3cm幅に切る。

ナスはヘタを取って乱切りにする。

しめじは石づきを取ってほぐしておく。



② フライパンにごま油をひき、豚肉を炒める。

③ 豚肉の色が変わったら、しめじ・ナス・酒を入れ、しんなりするまでよく炒める。

④ Aの調味料を溶いてから入れ、全体に味をなじませる。

⑤ 最後にニラを入れて、軽く炒めたら火を止める。



できあがり!