

# GOSEN'S UNMEE KYUSHOKU

## 豚肉とれんこんの黒酢炒め

材料(約4人分)

・豚もも小間切れ	100g
〔・しょうゆ(肉下味用)	小さじ1
〔・酒 (肉下味用)	小さじ1
・れんこん	100g⇒スライス
・片栗粉	大さじ1
・揚げ油	適宜
・にんじん	40g⇒いちよう切り
・きぬさや	20g⇒斜め切り
・しめじ	40g⇒ほぐす
・炒め油	小さじ1

A	〔・しょうゆ	大さじ1/2
	・砂糖	大さじ1
	・黒酢	大さじ1/2
	・酒	小さじ1
	・塩	少々
	・こしょう	少々
	・ごま油	小さじ1/2



黒酢のうまみが  
ポイントです！



### 作り方

- ① 豚肉は、しょうゆと酒で下味をつける。
- ② れんこんに片栗粉をまぶし、170℃の油でゆっくり揚げる。
- ③ Aの調味料を混ぜ合わせる。
- ④ フライパンを熱し、油で①の豚肉、にんじんを炒め、しめじと③の調味料を入れる。
- ⑤ ②のれんこんときぬさやを加え、最後にごま油を回し入れる。味をととのえて、できあがり。

