

豚肉とすじえびのコチュジャン炒め

佳作

(◎滋賀県産の農林水産物)

材料 4人分の材料

◎ 豚バラ	200g	
◎ スジエビ(乾燥)	10g	
◎ えのき	90g	
A {	コチュジャン	小さじ2
	しょう油	小さじ1と1/2
	さとう	小さじ1と1/2
	みりん	大さじ2
	ごま油	香りづけ程度



作り方

- ①えのきを3~4cmに切りほぐしておく。
- ②豚バラを一口サイズに切る。
- ③Aを混ぜ合わせソースを作る。
- ④豚バラ、えのきの順番でフライパンに入れ、中火でよく火を通す。
- ⑤火が通ったら、火を止め④のソースとみりん、スジエビを入れよく混ぜ合わせる。
- ⑥皿に盛り付けごま油を香りづけ程度にかけて完成。

- ・スジエビが良いアクセントとなっていておいしい料理です。
- ・豚肉とスジエビを合わせるアイデアが素晴らしいと思います。
- ・ご飯が進む、子どもが好みそうな味つけのおかずだと思いました。(辛みの調整は必要)

