

献立タイトル

ぼたんこしょうとみゆきポークのうまい醬 (じゃん)

《完成図》



《レシピ》

名称： ぼたんこしょうとみゆきポークのうまい醬 (じゃん)			
材料	分量( 4 人分)	材料	分量( 人分)
ぼたんこしょう	2～5個 (大きさによる)	酒	小さじ1
みゆきポーク	150g	みりん	小さじ1
タケノコ (水煮)	2/3 パック	茹でたパプリカ	少量
生姜	1 かけ		
醤油	大さじ1		
砂糖	小さじ1		
しお	1つまみ		
こしょう	適量		
調理手順			
1 豚肉、ぼたんこしょう、タケノコを細切りにしておく。			
2 豚肉を炒め酒とみりんを加える、火が通ってきたらぼたんこしょうと生姜を加えさらに炒める。			
3 最後にタケノコと砂糖、醤油、塩、コショウを加え味を調え少し炒め完成。			
4 パプリカを彩りよくのせる			