

ぼたんこしょうと みゆきポークの うまい^{じゃん}醬

材料 [4人分]

ぼたんこしょう……2～5個 (大きさによる)	しょうゆ……………大さじ1
みゆきポーク(塊肉)…150g	塩……………1つまみ
たけのこ(水煮)…2/3パック	こしょう……………適量
しょうが……………1かけ	酒……………小さじ1
砂糖……………小さじ1	みりん……………小さじ1
	パプリカ……………少量

つくり方

- ①豚肉、ぼたんこしょう、たけのこ、パプリカ、しょうがを細切りにしておく。パプリカはさっと茹でておく。
- 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しょうがを加えさらに炒める。
- ③最後にたけのこと砂糖、しょうゆ、塩、こしょうを加え味を調べ、少し炒めたら完成。
- ④パプリカを彩りよくのせる。



ぼたんこしょう

