

大根と豚肉の炒め煮

材 料	分量		作り方
	1人分	4人分	
大根	50 g	200 g	① 大根は厚さ1cmのいちょう切りにして、下茹でしておく。 ② さやいんげんもサッと茹で、2cmの斜め切りにしておく、 ③ なべにサラダ油をひき、豚肉を入れ、酒をふって炒める。 ④ ③に①の大根を加え、Aの調味料を加え煮る。 ⑤ 大根が柔らかくなったら火を止め、②のさやいんげんをちらす。
豚小間切れ肉	20 g	80 g	
酒	2 g	大1/2	
A <div style="display: inline-block; vertical-align: middle; margin-left: 10px;"> しょうゆ さとう みりん 水あめ 和風だしの素 </div>	2.8 g	大2/3	
	1.5 g	大1弱	
	1.5 g	小1	
	1 g	小1弱	
	0.3g	小1/3	
さやいんげん	5 g	20 g	
サラダ油	適宜	適宜	
※水あめがなければ、その分さとうを増やすとよい。			

