

たけのこの味噌炒め

甘辛い味噌風味がたけのこの味を引き立てます



材料（4人分）

たけのこ	……	200g
キャベツ	……	400g
豚細切れ肉	……	300g
しょうがの薄切り	……	3枚
なたね油	……	大さじ1
<合わせ調味料>		
砂糖	……	大さじ1
みりん	……	大さじ1
みそ	……	大さじ1

作り方

- 1 砂糖、みりん、味噌で合わせ調味料を作っておく。
- 2 たけのこは3-4cm長さに切る。豚肉。キャベツは一口大に切る。しょうがは、みじん切りにする。
- 3 フライパンに、なたね油、しょうがのみじん切りを入れ加熱する。しょうがのいい香りがしたら豚肉を加えて強火にして炒める。
- 4 豚肉の色が変わったら、たけのこを加え炒め合わせる。
- 5 たけのこに焼き色がついたら、キャベツを加えて炒める。
- 6 キャベツがしんなりしたら、合わせ調味料を加えて2-3分程度炒め合わせて火から下ろす。