

豚肉の甘酢ソテー（幼児4人分）



材料

| | | | |
|--------|--------|-----|------|
| 豚肉(こま) | 200グラム | 醤油 | 小さじ2 |
| 酒 | 小さじ1 | みりん | 小さじ2 |
| 片栗粉 | 小さじ2 | 砂糖 | 小さじ2 |
| 玉葱 | 1/8個 | 酢 | 小さじ1 |
| ホールコーン | 50グラム | 生姜汁 | 少々 |
| さやいんげん | 5本 | 白ごま | 小さじ2 |
| 油 | 適量 | | |

作り方

- 1,玉葱は薄切り、ホールコーンは汁気をきっておく。
- 2,さやいんげんは2センチくらいに切り、茹でておく。
- 3,豚肉に酒をふり、片栗粉をまぶしておく。
- 4,醤油・みりん・砂糖・酢・生姜汁を混ぜ合わせておく。
- 5,フライパンに油をひき玉葱を炒める。
- 6,5に3の豚肉も加え、さらに炒める。
- 7,6にホールコーン、さやいんげん、4の調味料を加える。
最後に白ごまをお好みで混ぜる。