

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。