

ピリ辛肉じゃが

【材料 4人分】

・豚もも肉	100g
・じゃがいも	中2個
・にんじん	1/2本
・にら	1/3束
・おろししょうが	少々
・おろしにんにく	少々
・酒	小さじ1
・中華だしの素	小さじ1/2
・さとう	大さじ1
・しょうゆ	大さじ1
・コチュジャン	小さじ1/5
・トウバンジャン	小さじ1/5
・塩	少々
・ごま油	適量

A



【作り方】

- ① 豚もも肉は2cm幅の大きさに切る。
- ② じゃがいもは一口大、にんじんはいちょう切り、にらは2cm幅に切る。
- ③ 鍋にごま油をひき、おろしにんにくとおろししょうがを加える。香りが立ち始めたら豚もも肉を加え、酒を加えていためる。
- ④ 肉の色が変わったら、じゃがいも、にんじんを入れていためる。材料がひたるくらいの水を加えて煮る。アクを取り、Aの調味料を加える。
- ⑤ 野菜が柔らかくなったらにらを加え、塩で味をととのえて完成。

いつもの肉じゃがとはひと味違った
ピリ辛味です。

コチュジャンとトウバンジャンは、お
好みの量で調節してください。