

つくってみませんか？

濃いめの味つけでごはんがすすみます



< なすと豚バラのみそいため >

材料(4人分)

なす(半月斜め5mm)	…	1本
豚ばら肉(小間切れ)	…	150g
たまねぎ(長さ半分1cm)	…	80g
ピーマン(5mm幅)	…	1こ
油	…	小さじ2
○みそ	} A	… 大さじ1と1/2
○酒		… 大さじ1と1/2
○さとう		… 大さじ1と1/2
片栗粉		… 小さじ1/2
水		… 小さじ1/2

作り方

- ① 油を熱し、豚肉を炒める。なす、たまねぎ、ピーマンの順にいためる
- ② あわせたAを加えて味つけし、水溶き片栗粉を入れなじませる。

