

豚肉の梅肉炒め レシピ・作り方

とても簡単にできます！



<料理レシピ (材料：5人分) >

○豚肉 (こま切れ)	200 g
○玉ねぎ	1/2 個
○料理酒	小さじ2
○砂糖	小さじ2
○濃い口醤油	小さじ2
○梅干し	2~3 個
○油	適量

<作り方>



① 材料を用意する。



② 豚肉に料理酒 (分量外) を振っておく。



③ 玉ねぎはくし形切りにする。



④ 梅干しは種を取り、刻んでおく。



⑤ フライパンに油を敷き、玉ねぎを炒める。



⑥ 玉ねぎが柔らかくなってきたら、豚肉を加え炒める。



⑦ 豚肉の色が変わったら、料理酒、砂糖、濃い口醤油を加え、さらに炒める。



⑧ 火を止め、刻んだ梅干しを加えてからめる。



⑨ 盛り付けたら、出来上がり！