

なすと豚肉のみそ炒め

<材料>

なたね油	適量
豚肉	200g
にんじん	2cm
たまねぎ	3/4個
なす	2個
料理酒	小さじ1
砂糖	小さじ2
みそ	小さじ2
醤油	小さじ1
水溶き片栗粉	適量

<作り方>

- ①肉は食べやすい大きさ、にんじん・なすは短冊、玉ねぎはスライスに切る
 - ②熱したフライパンに油をひき、豚肉・にんじん・たまねぎを入れて炒める
 - ③火が通って野菜も柔らかくなってきたら、なすを入れる
 - ④なすに火が通ってきたら調味料を入れ炒める
 - ⑤④に水溶き片栗粉を入れ、汁にとろみがついたら完成
- ※なすは別で炒めたものを最後に合わす方が色もよく、水っぽくなりにくいです