

～じゃがいもと豚肉の味噌炒め～

使用品種 こがね丸（またはメークイン ホッコイコガネ はるか）

【材料】(2～3人分)

- ・じゃがいも...中2個
- ・豚肉(生姜焼き用)...100g
- ・油...大さじ1
- ・味噌...大さじ2
- ・みりん...大さじ1 1/3
- ・砂糖...大さじ1 1/3
- ・万能葱...適量

【作り方】

1. じゃがいもは皮を剥き 5mm くらいの厚さに切り、さっと水にくぐらせる。豚肉は 3～4 等分の大きさに切っておく。調味料をすべて合わせておく。
2. フライパンに油を入れ、1.のじゃがいもの表面に軽く焼き色が付く程度に炒め、水 50cc を入れ、蓋をしてじゃがいもに完全に火を通す。
3. 2.のじゃがいもを一度取り出し、そのままのフライパンで豚肉を炒める。
4. 豚肉に火が通ったらじゃがいもを戻し、合わせておいた調味料を加え、全体に絡める。
5. 器に盛り、小口切りにした万能葱を散らす。

