

今月の食材
豚こま肉

トマト香味ダレ豚

材 料 (4人分)

- 豚こま肉 ……350g
 - トマト(中サイズ) ……1/2個
 - 長ねぎ ……1/2本
- 【調味料A】
- みりん ……大さじ1
 - 酢 ……大さじ2
 - しょうゆ ……大さじ2
 - ごま油 ……大さじ1
 - 塩 ……小さじ1/2
 - おろしニンニク(チューブ可) ……小さじ1/2
 - おろししょうが(チューブ可) ……小さじ1/2



作り方 (調理時間 約15分)

- ①豚こま肉を沸騰した湯に入れ、サッと茹でたらザルにあけてしっかり水気を切る。
- ②トマトは細かくカット、長ねぎはみじん切りにして【A】と混ぜ合わせる。
- ③粗熱が取れた①を皿に盛り付け②をかけて完成。