

具だくさん豚丼



材料 (4人分)

・ごはん	4人分
・豚もも肉	180g
・おろししょうが	2g
・酒	小さじ1
・にんじん	40g
・たまねぎ	180g
・糸こんにゃく	160g
・しめじ	40g
・かまぼこ	60g
・細ねぎ	20g
・砂糖	大1・小1
・だし汁	300cc
・濃口しょうゆ	大さじ1
・薄口しょうゆ	小さじ2
・みりん	小さじ1

作り方

1. 豚肉は食べやすい大きさに切り、おろししょうがと酒で下味をつける。
2. にんじんは短冊切り、たまねぎは千切り、糸こんにゃくは食べやすい長さに切っておく。しめじは石づきを切り、ほぐしておく。
3. かまぼこは薄切りにしておく。
4. 熱した鍋で、豚肉を炒め火が通ったらにんじん、たまねぎ、糸こんにゃく、しめじを加えて炒め合わせ、だし汁を加えて加熱し、アクを取る。
5. かまぼこ調味料を加えて煮込んだら、3cm長さに切った細ねぎを加えて、軽く煮立たせる。

