



## ★豚肉といんげんの煮物★

〈材料〉2～3人前

豚肉こま肉…150g

さやいんげん…15本 人参…1本

糸こんにゃく…1袋 だし汁…約1カップ

みりん…大さじ1 砂糖…大さじ1

醤油…大さじ1 サラダ油…適量

すりおろし生姜…適量



〈作り方〉

- ① 人参を千六本切り、他の食材を食べやすい大きさに切る
- ② 鍋に油を引き豚肉を炒める
- ③ 人参、いんげんを入れサッと炒める
- ④ だし汁、調味料を入れアクを取りながら煮詰める
- ⑤ すりおろし生姜を絞り入れ味見をして完成！！

