



おうちで作ってみよう!



豚肉とかぼちゃの甘酢がらめ

<材料> 4人分くらい

| | |
|----------------|----------|
| 豚肉 スライスか角切り | 120g |
| しょうゆ | 小さじ1/3 |
| 酒 | 小さじ1 |
| 片栗粉 | 大さじ1と1/2 |
| かぼちゃ | 200g |
| 揚げ油 | 適宜 |
| ブロッコリー | 100g |
| 砂糖 | 小さじ1 |
| しょうゆ | 小さじ1強 |
| 酢 | 小さじ1と1/2 |

【作り方】

- ① かぼちゃは一口大に、ブロッコリーは小房に分け、茹でます。
- ② 豚肉は食べやすい大きさに切り、しょうゆ・酒で下味をつけます。
- ③ かぼちゃは素揚げ、豚肉は片栗粉をまぶして揚げます。
- ④ 砂糖・しょうゆ・酢をレンジで温め、全てからめます。

☆お好みで酢を増やすとさっぱりおいしいです。
暑い夏におすすめです!