

豚肉のクッキングみそ炒め



<材料>

豚薄切り肉 250g 長いも 150g 万能ねぎ 2～3本
長ねぎ・しょうがのみじん切り各 5g

<<調味料>>

「上高地クッキングみそ」 90g

【作り方】

- ① 豚肉は2㎝幅に切る。
- ② 長いもは皮をむき4㎝長さの千六本に切る。
- ③ 万能ねぎは3㎝長さに切る。
- ④ フライパンにサラダ油大さじ2を熱し、しょうが、長ねぎのみじん切りを入れて中火で炒め、香りが立ったら豚肉を加えて炒める。
- ⑤ 肉の色が変わったら、「上高地クッキングみそ」を加えて炒め煮にする。
- ⑥ 器に長いもを盛り、豚肉をのせ、万能ねぎをちらす。
- ⑦ 食べるときにかき混ぜる。