

はちみつ味噌ぶた



<材料>

もやし 250g 豚薄切り肉 150g 長ねぎ 30g 上高地はちみつ味噌 50g

【作り方】

- ① 長ねぎは薄い小口切りにする。
- ② もやしは沸騰した湯に入れて1分30秒ゆでる。
- ③ ボウルに「上高地はちみつ味噌」と長ねぎを混ぜ合わせる。
- ④ 豚肉は3等分に切って片栗粉大さじ1をまぶす。
- ⑤ フライパンにサラダ油大さじ2と豚肉を入れて中火で炒める。少し焼き色をつける。
- ⑥ ③のボウルに⑤の豚肉を入れてあえる。
- ⑦ もやしを器に盛り、上から⑥の豚肉をのせる。

