

# 豚肉のしょうが焼き

## 材料 (2人分)

豚ロース肉	2~4枚
<b>下味</b>	
└塩・こしょう	少々
└酒	大さじ1
└おろししょうが	1/2かけ
砂糖	小さじ2
酒	大さじ1
しょうゆ	大さじ1
おろししょうが	1/2かけ
サラダ油	適量
<b>つけあわせ</b>	
└キャベツ	1~2枚
└トマト	適量



## 作り方

1. しょうがの皮をむき、おろししょうがを作る。  
キャベツをせん切りにして、水にさらす。ぱりっとしたら、水気をきる。  
トマトは、くし切りに。
2. 豚肉は、縮まないように筋を切っておく。
3. 豚肉をバットに並べ塩・こしょうし、酒をふり、半量のおろししょうがを絞りかけ、5分ぐらい置く。
4. フライパンに、サラダ油をしき熱し、豚肉の水気をきって入れて焼く。  
豚肉のふちが白くなってきたら、砂糖を加えて両面を焼く。
5. さらに、酒、しょうゆを回し入れ、残りのおろししょうがを加える。
6. 豚肉に調味料をからめながら火を通す。
7. 皿に、キャベツをのせトマトを添え、豚肉を盛る。

所要時間	30分
主な調理器具	フライパン