



下味をつける手間がない！片栗粉をまぶして焼くことで、パサパサしないので失敗ゼロです。タレもよく絡んでご飯がすすむ美味しさです♡

柔らかジューシー 生姜焼き

材料 2～3人分

豚肉 200g
うま味たっぷり脂肪もちょうど良い肩ロースがおすすめ。
玉ねぎ 1個
片栗粉 適量

調味料
生姜 1かけ(すり下ろす)
酒 大さじ3
醤油 大さじ3
みりん 大さじ3
砂糖 大さじ1/2

作り方

1. 調味料を全て合わせておく。
2. 玉ねぎはくし切りにし、ラップなしで電子レンジの600Wで1分加熱する。
3. 豚肉に片栗粉をまぶし、油を熱したフライパンで炒める。全体の色が変わったら玉ねぎ、調味料を加える。
4. 調味料が少し煮詰まり、とろみが出てきたら火を消して、完成。