豚バラとナスの味噌炒め

さっと炒めて完成！味噌味がたまらない、ご飯の進むおかずです。お肉に似た食感のエリンギをたっぷり入れることで、かさましができ、大満足できます。

材料

豚バラ　１パック（150g~）
塩こしょう　少々

ナス　　３本
エリンギ　　１パック
にんにく　　１かけ

ーＡー
味噌・酒・砂糖・醤油
各大さじ１
（味噌は赤だしや赤味噌使用でこってり系に）

サラダ油　大さじ１
ごま油　　小さじ１

作り方

1. 豚バラは一口サイズに切り、塩こしょうをする。
2. にんにくはみじん切り、ナスは乱切り、エリンギはうす切りにする。Ａを混ぜ合わせる。
3. フライパンを熱し、にんにくを炒めたら豚バラを加えて炒める。ナス・エリンギも加え、ナスの色が変わり、くたっとしてくるまで炒める。
4. Ａを入れて炒めわせる。２・３分ほど炒めて完成。

© 2021 AYANO'S KITCHEN