



しゃぶしゃぶ風豚の生姜焼き

とてもあっさりした生姜焼きです。大根おろしもたっぷり食べることが出来る、とてもヘルシーな一品です。

材料（2人前）

京のそうめんつゆ 50cc

豚ロース 300g

大根 180g

生姜 1かけ(約25g)

オリーブオイル 大さじ1

※生姜や大根の量はお好みで調整してください

作り方

- 1 豚ロースは食べやすい大きさに切り、大根と生姜はすりおろす。
- 2 フライパンにオリーブオイル、豚肉を入れ、炒める
※お肉はしゃぶしゃぶのようなイメージで、炒める前にきれいにほぐすと味が染みわたります。
- 3 2にすりおろした生姜、そうめんつゆを入れる。
- 4 豚肉に火が通ったら、器に大根おろしと一緒に盛り付け、出来上がり。
※お好みでかわれ大根等を彩りに盛り付けていただいても。

このレシピで使った商品



京のそうめんつゆ