



えのきたけと豚肉のさっぱりお酢炒め丼

【材料(4人分)】

えのきたけ…2袋(400g)	刻みのり …… 適量	〈合わせ調味料〉	
豚バラ薄切り肉…200g	糸唐辛子 …… 少々	酒…大さじ3	鶏がらスープの素
生姜…1かけ	卵黄 …… 4個	醤油…大さじ4	…小さじ1
きゅうり…1/2本	ご飯 …… 茶碗 4杯分	砂糖…小さじ1	酢 …… 大さじ1
白髪ねぎ … 1/2本分		塩・こしょう…少々	片栗粉…小さじ1

作り方

- ① えのきたけは石づきを切り落としてほぐす。
- ② 豚肉は細切りにする。
- ③ 生姜はせん切りにする。きゅうりはせん切りにして、塩少々でもんで絞る。
- ④ 合わせ調味料を作る。
- ⑤ フライパンで②・①・③の順に炒め、④を入れて味を調える。
- ⑥ 器にご飯・刻みのり・⑤を盛り、卵黄・白髪ねぎ・糸唐辛子を添える。