

## 茄子と豚肉のレンジ蒸し



### ▼材料（2人分）

- 茄子 …2本
- 豚とろ肉 …100g
- A：
  - ・すり白ごま …大3
  - ・濃口醤油 …大2
  - ・砂糖 …大1と1/2
  - ・塩 …小1/2
- 酒 …大1

### ▼作り方

- ① 茄子はガクを除き、さっと洗い、包丁目を1ヶ所入れてラップで包みレンジで5分加熱をして棒切りにする。
- ② 豚とろ肉は耐熱皿に並べて酒を振り、ラップをして2分30秒加熱する。
- ③ ①と②の上にAをかける。