

みかん豚味噌

〔材料〕

豚バラ肉	50g
味噌	大さじ3
黒砂糖	大さじ2
酒	大さじ1/2
みかんの皮	2個分
ごま	大さじ1



〔作り方〕

- ① 豚バラ肉は1cm角、みかんの皮はみじん切りにしておく。
- ② フライパンを熱し、豚バラ肉を油が出るまでよく炒める。
- ③ 味噌、酒、黒砂糖を入れ、全体が馴染んだら、みかんの皮を入れ、みかんの皮に火が通ったら火を止める。
- ④ 豚肉なしでみかんの皮だけでもおいしい。