

春キャベツの味噌炒め



材料(4人分)

豚肉・・・120g (うす切り)

キャベツ・・・120g (角切り)

玉ねぎ・・・60g (中華切り)

人参・・・30g (いちょう切り)

ピーマン・・・20g (乱切り)

エリンギ・・・20g (ななめ切り)

A { 米みそ・・・20g
しょうゆ・・・8g
砂糖・・・6g

酒・・・少々

油・・・適宜

作り方

- ① 油を加熱し、豚肉に酒をふり炒める。
- ② 人参、玉ねぎ、エリンギ、キャベツ、ピーマンを順番に炒める。
- ③ Aの合わせ調味料を入れ、味をみて出来上がり。

***春キャベツを使った味噌味の炒め物です。
いつもの野菜炒めとは違い、少し甘めの味付けが
子どもたちにも好評です。**