

ポーク

「レシピ名」

じゃがいもと豚肉の豪快バター炒め



材料

- | | |
|--------|---------------------------|
| ・肩ロース | 150g（4等分する） |
| ・じゃがいも | 2個（皮つきのままラップしてレンジ500wで3分） |
| ・にんにく | 1かけ |
| ・バター | 大さじ1 |
| ・醤油 | 小さじ2 |
| ・みりん | 小さじ2 |



作り方

- ① スキレットにバターとにんにくを入れ弱火で香りがたつまで炒める
- ② お肉を入れて中火にし、炒めたら取り出す
- ③ 同じスキレットでじゃがいも（1cm輪切りにする）を炒める
- ④ お肉を戻して醤油とみりんを混ぜ合わせてできあがり！

ポーク

「レシピ名」

こだわりポークの簡単春巻き



材料

- | | |
|----------|----------|
| ・ももスライス | 2枚（200g） |
| ・春巻きの皮 | 10枚 |
| ・味付塩こしょう | 適宜 |
| ・米油 | 適宜 |
| ・長ねぎ（白髪） | 1本 |
| ・大葉 | 10枚 |
| ・水溶き片栗粉 | 適量 |
| ・レモン | 適量 |



作り方

- ① 春巻きの皮に大葉、もも肉（解凍して半分に切る）の順で広げてのせ、さらに白髪ねぎをのせる
- ② 味付塩こしょうをふって巻き、巻き終わりに水溶き片栗粉をつけとめる
- ③ これを米油でキツネ色になるまで揚げ、レモンを添えてどうぞ！