



「塩もみ大根と豚肉の黒胡椒炒め」



大根 1/3 くらいは皮をむいて5センチ程度の長さ、7~8ミリの角棒状に切る。
ボウルに入れて塩をふり、ざっと混ぜて10分間ほどおき、水気をギュッと絞る。
豚こま切れ肉 150g~は酒大1、片栗粉、しょうゆ各小1をもみ込む。
フライパンにサラダ油、にんにく薄切り2片（好みでOK）を中火で熱し、
香りがたったら豚肉を炒める。肉の色が変わったら、大根を加えて軽く焼きつけ、
酒大1、塩、黒胡椒各種少々を加え味を整え出来上がり。

* 黒胡椒たっぷりめがおススメ。

* 山田精油のガーリックオイルを使えばにんにくが苦手な方でも大丈夫！
ふんわり上品なコクがでます。

* 片栗粉が良い仕事してくれます！

* お好みできのこ類を加えても美味しいです（写真は椎茸です。）



ゆうきやのInstagram

是非、ゆうきやのお野菜を使ったお料理を、#ゆうきや
#yukiya808 @ゆうきやなどを付けて投稿してください。
皆様の投稿、お待ちしております！

ゆうきや本郷店

文京区本郷2-28-1-1F

☎ 03-5801-0880