

トマトと豚肉の生姜焼き



材料（4人分）

豚こま切れ肉	…	150～200g
塩・こしょう	…	少々
片栗粉	…	大さじ2
サラダ油	…	適量
トマト	…	中2玉
A・しょう油	…	大さじ2
・砂糖	…	大さじ2
・ショウガの搾り汁	…	大さじ2

作り方

- 1) 豚こま切れ肉に塩・こしょうを振り、片栗粉をまぶして180度の油でキツネ色になるまで揚げる。
- 2) トマトを8等分のくし切りにする。
- 3) フライパンに①を入れて加熱し、①と②を加えて味をからめる。このときトマトを炒めすぎないように注意する。

ワンポイント!

フレッシュなトマトの酸味が豚肉と合うよ!

