

## 酢豚れんこん

食べやすい薄切り肉で作りました。ほくほくれんこんがたっぷり。



### 材料(4人分)

豚薄切り肉	……	100g
おろしにんにく	……	小さじ 1/2
おろししょうが	……	小さじ 1/2
酒	……	小さじ 1
しょうゆ	……	小さじ 1
片栗粉	……	大さじ 1
れんこん	……	1 節
にんじん	……	1/3 本
アスパラガス	……	2 本
たまねぎ	……	1 個
なたね油	……	大さじ 3
<合わせ調味料>		
酒	……	大さじ 1
黒砂糖	……	大さじ 1
酢	……	大さじ 2
しょうゆ	……	大さじ 1

### 作り方

- 1 豚肉は一口大に切り、しょうが、にんにく、酒、しょうゆで下味をつける。
- 2 れんこんは皮付きのまま乱切りにする。アスパラガスはななめ、玉ねぎはくし形、にんじんは半月切りにする。
- 3 フライパンになたね油を熱し、れんこんをじっくり炒める。れんこんがきつね色になったら、一度取り出す。
- 4 薄切り肉に片栗粉をまぶして3のフライパンで炒める。さらに玉ねぎ、にんじんを加えて炒める。
- 5 玉ねぎがしんなりしたら、取り出したれんこんとアスパラ、合わせ調味料を加え、炒めあわせ味をからめる。