

アグー豚肉たっぷり野菜炒め

【おすすめ部位】
モモ、肩ロース



材料【2人分】

アグー豚肉 モモ	200g
お好みの野菜(キャベツ、にんじん、ピーマンなど)	各適量
かつお節	適量
塩、こしょう	各適量



作り方

1 アグー豚肉は食べやすいサイズへカット。
フライパンに油をしき、アグー豚肉の両面を焼き、一度取り出す。

2 お好みの野菜を炒めた後、**①**の肉を合わせ、さらに炒める。
※フライパンに残ったアグー豚肉の旨味を含んだ油で炒めるのが美味しさのコツ。

3 塩、こしょうで味をととのえ、皿に盛ってかつお節をふりかけて出来上がり!

