

アグー豚肉と新じゃがの肉じゃが

【おすすめ部位】
ウデ、モモ



材料【3人分】

アグー豚肉 モモの切り落とし	120g
じゃがいも	中 2 個
にんじん	中 2/3 個
玉ねぎ	中 1 個
サラダ油(ごま油でも可)	大さじ 1/2
★水	300cc
★めんつゆ(2倍濃縮)	50cc
★粉黒糖	大さじ 1
★醤油	大さじ 1

作り方

- 1 にんじんとじゃがいもは乱切りにし、じゃがいもは水にさらしておく。玉ねぎはくし形切りにしアグー豚肉はじゃがいもと同じ大きさに切る。
- 2 熱した鍋に油をしきアグー豚肉を炒める。色が変わったら玉ねぎを入れ、少ししんなりするまで炒める。
- 3 に水気を切ったじゃがいもとにんじんを入れ炒めたら★の調味料を入れ中火で10分ほど煮込み材料に火が通ったら出来上がり!

