

# アグー豚肉のしょうが焼き

【おすすめ部位】  
肩ロース、モモ



## 材料【2人分】

アグー豚肉 肩ロース 300g

### 【しょうが焼きのたれ】

醤油 大さじ4、みりん 大さじ3、泡盛 大さじ1、

粉黒糖 大さじ2、おろししょうが 大さじ1

キャベツの千切り 適量

## 作り方

- 1 たれの材料を合わせ、しょうが焼きのたれを作りアグー豚肉を15分ほど漬け込む。(味が染み込むよう途中で裏返す)
- 2 漬け込んだアグー豚肉の汁気をきり、よく熱したフライパンに油をしきアグー豚肉の両面をよく焼く。
- 3 器にキャベツの千切りと焼いたアグー豚肉をのせて出来上がり!

