

# アグー豚肉の豚丼

【おすすめ部位】  
ロース、バラ



## 材料【2人分】

アグー豚肉 ロース 150g

### 【たれ】

醤油(濃い口)大さじ2、みりん大さじ1、  
泡盛大さじ1、粉黒糖大さじ1と1/2

スライスした玉ねぎ 1個

ごはん 適量

## 作り方

**1** 熱したフライパンに油をしき、玉ねぎと一緒に両面が少し焦げ目がつくまでアグー豚肉を焼く。たれの材料をフライパンに入れ絡めるように焼きたれが煮詰まってきたら火を止める。

**2** 丼にご飯を盛りその上にアグー豚肉と玉ねぎ、たれをかけて出来上がり!

