

# 夏の我が家の自慢レシピ

あぐれっしゅふじみ野



©torezou

**料理名** なんちゃって酢豚

**ニックネーム**  
※任意記入

## 材料(4人分)

豚小間 200g. ピーミン1ヶ  
玉ねぎ 大 1/2コ  
人参 50g  
エリンギ 3本  
パプリカ 1/4コ

## 調味料

和え物酢 大3 (片栗粉)  
らっきょう酢 大2 (水)  
めんつゆ 小1  
砂糖 小1  
ケチャップ 小1

## 作り方(調理時間 20分)

- ① 豚小間肉に片栗粉をまぶしておく
- ② 野菜を薄切りにして油で炒める
- ③ 野菜をお皿に盛り出しておく
- ④ フライパンにサラダ油をひき豚肉を炒める
- ⑤ ④に③を戻し入れ調味料を入れ全体になじませる
- ⑥ 水溶き片栗粉を回し入れとろみをつける



## 思い出・エピソード

買い物に行くときはたまに日に冷蔵庫の中の残り物で苦しませれに作った一品です  
豚小間肉なので揚がなくてよし、薄切りにすることで時短にもなりました