

## 12月レシピ紹介

### 白菜のうま煮

<材料>		4人分
	豚ももこま切れ	80g
A	おろししょうが	小さじ1/2
	酒	小さじ1/3
	生揚げ	80g
	マロニー	20g
	白菜	150g
	チンゲン菜	35g
	にんじん	40g
	たけのこ水煮	40g
	葉ねぎ	15g
	ごま油	小さじ1
B	オイスターソース	大さじ1/2
	鶏がらスープ顆粒	小さじ1
	しょうゆ	小さじ1
	酒	小さじ1/2
	砂糖	小さじ1
	塩	小さじ1/5
	こしょう	少々
	片栗粉	小さじ1
	水	1カップ

### <作り方>

- ① 豚肉に調味料Aで下味をつける。
- ② 生揚げは油抜きして一口大に切る。
- ③ マロニーはお湯で戻し、ざるにあげる。
- ④ 白菜とチンゲン菜は3cm幅位のざく切りにする。  
にんじんとたけのこ水煮は短冊切りにする。  
葉ねぎは1cm位の長さに切る。
- ⑤ フライパンにごま油をひき、豚肉を炒める。
- ⑥ 肉に火が通ったら、にんじんとたけのこ水煮を加えてさらに炒める。
- ⑦ 全体に火が通ったら水を入れ少し煮る。
- ⑧ 生揚げを加えてさらに煮る。
- ⑨ 調味料Bを入れ、白菜を加えて煮る。
- ⑩ 白菜がしんなりしたら、チンゲン菜を加えて煮る。
- ⑪ マロニーと葉ねぎを入れて、水で溶いた片栗粉を回し入れ、ひと煮立ちしたら出来上がり。

※調味料はお好みで加減してください。