



※写真はイメージです。

いつもの生姜焼きをトマトソースでアレンジ

豚ときのこのこのトマト生姜焼き丼

材 料 (2~3人分)

豚肩ロース切りおとし	約250g
土しょうが	1片
エリンギ	1パック(100g)
かいわれ大根	適量
カゴメ	
基本のトマトソース	295g
(トマトソース)	1缶
水	1/2カップ
塩・こしょう(作り方1、4で使用)	各少々
しょうゆ	小さじ1
サラダ油	大さじ1
ご飯	適量

作り方

1. 豚肩ロース切りおとしは4~5cm幅に切り、塩・こしょうをふる。土しょうがはすりおろしておく。
2. エリンギは半分の長さに切って薄切りにする。かいわれ大根は根を切る。
3. フライパンにサラダ油を熱し、1の豚肩ロース切りおとしを炒め色が変わったら2のエリンギを加え炒める。
4. 3にトマトソース、1のおろし土しょうが、水を加え軽く煮て、しょうゆ・塩・こしょうで味を調える。
5. ご飯を丼に盛り、4をかけ、2のかいわれ大根を飾る。