



※写真はイメージです。

すっきりした焼酎との相性バツグン

レタスの肉味噌がけ

材 料 (2人分)

豚挽肉	約100g		
レタス	2/3切		
白ねぎ	1/4本		
サラダ油	小さじ1		
A	[味噌	大さじ1・1/2
		しょうゆ	大さじ1
		砂糖	小さじ2
		酒	大さじ1
		みりん	大さじ1

作り方

- 1.レタスは6等分にザク切りし、熱湯で茹でてザルに取り水気をきっておく。
- 2.白ねぎはみじん切りにする。
- 3.フライパンにサラダ油を熱し、豚挽肉と2を炒める。
- 4.3の豚挽肉の色が変わってきたら、あらかじめ混ぜておいたAの調味料を加えて、汁気がなくなるまで炒める。
- 5.器に1を盛り付け、4をたっぷりかける。