



※写真はイメージです。

甘酢がお肉のおいしさを引き立てます！ 豚肉とたまごの甘酢炒め

材 料（2人分）

豚肉こま切れ	約160g
卵	2個
トマト	1/2玉
青ねぎ(小口切り)	適宜
ミツカン カンタン酢™ (調味酢)	1/2カップ
ごま油	大さじ1

作り方

1. トマトはひと口大の乱切りにする。卵は割りほぐす。
2. フライパンにごま油を中火で熱し、豚肉を焼く。軽く焼き色がついたら余分な油と水分をキッチンペーパーでふき取る。
3. 調味酢を加えて火を強め、沸騰したら中火で3分ほど加熱する。
4. 液にとろみが出て、泡が大きくなってきたらトマトを加えて1分ほど炒め合わせ、フライパンの端に寄せて、空いた部分に卵を入れる。
5. 卵が半分程度固まったらざっくりと全体を2～3回炒め合わせる。
6. 器に盛り、お好みで青ねぎを飾る。