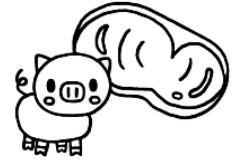


☆簡単メニュー☆

ごはんがすすむ1品です！



☆きのこ入りポークチャップ



【材料】大人2人、子ども1人分

- ・豚肉(小間切) 250g
- ・玉葱 中1/2個
- ・しめじ 1/2袋
- ・油 大さじ1
- ・ケチャップ 大さじ2
- ・中濃ソース 大さじ1
- ・酒 大さじ2
- ・水 1/4カップ
- ・砂糖 ひとつまみ

A

【作り方】

- ①玉葱は薄切りにし、しめじは石づきを落としほぐしておく。
- ②Aを合わせておく。
- ③フライパンに油を熱し、豚肉と玉葱を炒め、火が通ったら皿に盛りつける。
- ④③の焼き汁の残ったフライパンに適宜油を加えて熱し、しめじを入れてしんなりするまで炒め、②を加える。
- ⑤とろみがつく程度に煮詰め、③の上にかける。



きのこソースを最後にかけるので
見た目も少しお洒落に♪
ソースの煮詰め具合はお好みでどうぞ！



献立例

きのこ入りポークチャップは、
ごはんやサラダ、汁物と組み合わせ