



## ねぎと豚肉の和風マリネ

秋



### 材料(4人分)

豚肉	300g
ねぎ	6本程度
しょうが	1かけ
小麦粉	適量
サラダ油	適量
<b>調味料A</b>	
しょうゆ	大さじ2
酢	大さじ2
砂糖	大さじ3
酒	大さじ1
赤唐辛子	1/2本
ごま油	大さじ2/3
<b>付け合わせ</b>	
ミニトマト	12個

### 作り方

1. ねぎは6~7cm長さに切りフライパンで油をひかずに素焼きする。
2. しょうがは千切りにして、水にさらし、布巾で水分を取る。
3. ねぎとしょうがを芯にして豚肉で巻いて小麦粉を表面にまぶし、フライパンにサラダ油を熱し豚肉に火が通るまで焼いてバットに並べる。
4. 赤唐辛子は種を取り除き輪切りにする。
5. フライパンにごま油を熱して赤唐辛子を炒め、調味料Aを加え一煮立ちさせ、熱々のところを肉に回しかけ、1時間以上漬け込む。
6. 肉を斜めに切り、ねぎの青色を見せるように皿に盛りつけ、彩りにミニトマトを添える。

### 調理のポイント

- 調味料を熱々にして、肉に回しかけることにより、味がしみやすくなる。