



材料

豚こま肉(または しゃぶしゃぶ用) 300g

玉葱 中1個

にんにく・生姜 適量

★調味料

砂糖 大さじ1

酒 大さじ2

醤油 大さじ3

みりん大さじ1

4人分

調理時間 約20分

作り方

1. 玉葱はせん切りにする。
2. フライパンに油をしき、玉葱をしんなりするまで炒める。
3. 塩コショウで下味をつけておいた豚肉を加える。
4. にんにく・生姜（チューブ約2センチ）を加える。

★の調味料を加え、弱～中火でタレをお肉によくからめる。味が染みた

飯にのせて完成。