



「じゃがいもと豚肉の炒めもの」

材料（4人分）

じゃがいも	200g
豚肉（薄切り）	100g
鶏ガラスープの素	
	小さじ1
しょうゆ	小さじ1
酒	大さじ1
みりん	大さじ1
ごま油	小さじ1

作り方

- 1 じゃがいもは皮をむいて1cmほどの棒状に切り10分程度水にさらしておく。豚肉は細切りにする。
- 2 じゃがいもをボウルに移し、ラップをして600wで2分加熱する。
- 3 フライパンにごま油をひき、豚肉を炒める。豚肉に火が通ったら②のじゃがいもを加え炒める。じゃがいもにしっかり火が通ったら調味料を加え、軽く炒めて完成。

緒方さんからのコメント

「じゃがいもと豚肉の炒めもの」はじゃがいもの美味しさをダイレクトに感じるメニューですね。僕も好きです。この時期なのでお店に“新じゃが”が並んでいた場合、新じゃがは皮が薄く皮付きのまま食べることが出来るので、ホクホクさと甘みを堪能できます。オイスターソースで炒めても美味しいですよ。