

みんなの大好きメニュー！

## 韓国風肉じゃが



### 材 料(4人分)

豚肉（もも薄切り）	100g
じゃがいも(中2個)	300g
にんにく	1かけ
ごま油	小さじ1
砂糖	10g
しょうゆ	15g
酒	小さじ1
オイスターソース	適量
にら	20g

### 作 り 方

- 1 じゃがいもは、皮をむいて、一口大に切る。にんにくは、みじん切り、にらは、2~3cmの長さに切る。
- 2 じゃがいもを茹でるか、蒸して火を通しておく。
- 3 鍋にごま油を入れて温めて、豚肉を炒める。
- 4 豚肉に火が通ったら、酒、砂糖、しょうゆを加える。
- 5 4に2のじゃがいも、にら、オイスターソースも入れて、さっくりと混ぜあわせる。
- 6 最後に、花かつおをふり入れ、混ぜる。
- 7 味を調べて仕上げる。