

魚沼きのこ料理コンテスト・レシピ

～ 豚肉ときのこのピリカラ佃煮 ～

【 材料・分量（ 10人分） 】

- ・豚肉：200g ・えのきたけ：400g ・ぶなしめじ：360g ・エリンギ：100g
- ・赤唐辛子：5～6本（輪切り） ・生姜汁：大さじ2 ・サラダ油：大さじ1
- ・酒：大さじ5 ・しょうゆ：大さじ7 ・みりん：大さじ7

【 作り方 】

- 鍋に油を入れ豚肉を炒める
- 生姜汁、赤唐辛子を入れ水分が出たらきのこを入れる
- 全体にしんなりしたら、調味料を全部入れる
- 水分がなくなるまで10～15分間くらい煮詰める

【 料理時間 】

約30分

【 コメント 】

- 辛さはお好みでよい
- ご飯にかけてどんぶり風にして食べても美味しいです