

～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】

- ①鍋に油を入れ豚肉を炒める
- ②生姜汁、唐辛子を入れ水分が出たらきのこを入れる
- ③全体がしんなりしたら、調味料を全部入れる
- ④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

ご飯にかけてどんぶり風にして食べても美味しいです

