

## 魚沼きのこH23・冬 簡単！お手軽レシピ

### ～ 豚肉の豆板醤炒め きのこと入り ～

#### 【 材料・分量（4人分） 】

- ・ひらたけ：1パック
- ・エリンギ：1パック
- ・白菜：7枚
- ・豚肉（薄切り）：300g
- ・豆板醤・味噌・みりん：各大さじ3

#### 【 作り方 】

豚肉と白菜、きのこ類を適当な大きさに切る

豚肉、白菜の硬い部分、ひらたけ、エリンギ、白菜の柔らかい部分の順にフライパンに入れ、火をつけて蓋をする（油は要らない）

豆板醤、味噌、みりんを混ぜておき、白菜に火が通ってかさが減ってきたら加える  
箸でかき混ぜ、すべてに火が通ったら出来上がり

#### 【 料理時間 】 15分

#### 【 考案者 】 「 Hiroyuki 」さん（新潟県南魚沼市）

#### 【 考案者さんのコメント 】

本当は、豚キムチを作る予定でした。塩分を減らすため、最初にキムチを作らず、白菜をそのまま炒めることにしたのですが、コチュジャンだと思っていたのは豆板醤でした！それでも仕方なく、工夫して作りました。白菜から水分がたくさん出てきて、「豚キムチ」とはとても言えないので、タイトルを変えたのですが、「...炒め」と言うより、「煮物」のようです（汗）

ちょっと失敗作ですが、それはそれなりに美味しいので、応募します（笑）

