

～残った&lt;からしみそ&gt;を使って～

## 豚肉と厚揚げのからしみそ焼き



材料	2人分
豚肉(生姜焼き用)	100g
厚揚げ	100g
ピーマン	100g
油	小さじ1
からしみそ	20g~30g
みりん	大さじ1
しょうゆ	小さじ1



①からしみそにみりんを加えてのばし、大きめの一口大に切った豚肉を漬け込む。



②ピーマンは種を除き、縦に細切りする。



③厚揚げは、1cm幅に切る。



④フライパンに油を熱し、③の表面をカリッと焼き、取り出す。



⑤みそを取り除いた豚肉を焦げないように焼き、②と④を加えて炒める。



⑥⑤で除いたみそとしょうゆを混ぜ、鍋肌から加え、炒め合わせる。(漬けたれはしっかり加熱すること)

※からしの風味がとんで、からしみそが苦手な方にも食べやすくなります。