

☆簡単メニュー☆

ごはんがすすむ1品です！



☆きのこ入りポークチャップ



【材料】大人2人、子ども1人分

・豚肉(小間切)	250g	
・玉葱	中1/2個	
・しめじ	1/2袋	
・油	大さじ1	
A	・ケチャップ	大さじ2
	・中濃ソース	大さじ1
	・酒	大さじ2
	・水	1/4カップ
	・砂糖	ひとつまみ

【作り方】

- ①玉葱は薄切りにし、しめじは石づきを落としほぐしておく。
- ②Aを合わせておく。
- ③フライパンに油を熱し、豚肉と玉葱を炒め、火が通ったら皿に盛りつける。
- ④③の焼き汁の残ったフライパンに適宜油を加えて熱し、しめじを入れてしんなりするまで炒め、②を加える。
- ⑤とろみがつく程度に煮詰め、③の上にかける。



きのこソースを最後にかけるので、見た目も少しお洒落に♪
ソースの煮詰め具合はお好みでど



献立例

きのこ入りポークチャップは、
ごはんやサラダ、汁物と組み合わせ