



### 【材料】（4人分）

白菜	1/2 株
豚こま切れ肉	200 g
A { 塩	小さじ 1
しょうがみじん切り	1 かけ
干しいたけ	5 枚
人参	1/2 本
サラダ油	大さじ 2
B { しいたけ戻し汁	2 カップ
砂糖	大さじ 1
しょうゆ	大さじ 2
片栗粉	大さじ 1
ごま油	適量

### 【作り方】

- ①豚肉はAで下味をつけ、干しいたけは水で戻す。
- ②白菜の軸は細切り、葉はざく切り、しいたけは 1 cm幅に、人参は斜め薄切りにする。
- ③フライパンにサラダ油を熱し、中火で豚肉、しいたけ、人参の順に炒め、しいたけの香りが出てきたら強火にし、白菜の軸、葉を加えて炒める。
- ④火が通ったらBを加え、フツフツしてきたら、水で溶いた片栗粉でとろみをつけて、火を止めごま油を落とす。