

豚肉の柳川もどき

【 材 料 】

		(4人分)
豚肩肉	…	80g
ごぼう	…	60g
玉ねぎ	…	120g
人参	…	40g
白滝	…	40g
グリーンピース	…	20g
砂糖	…	12g
醤油	…	20g
卵	…	80g

【 作り方 】

- ① 白滝は茹でて脱水処理しておく
- ② ごぼう・人参はさがきにする
- ③ 玉ねぎはスライスに切る
- ④ ②+③を煮る
- ⑤ ④が柔らかくなったら、肉+調味料+①を加える
- ⑥ 水分がなくなってきたら卵でとじ、仕上げにグリーンピースを加えたら出来上がり！

※ 写真撮るのを忘れてしまいました (;^_^A