

**材料 2人分**

豚薄切り肉	150g
わけぎ	60g
サラダ油	大さじ1
酒	大さじ1/2
塩	小さじ1/3
こしょう	少々
酢	大さじ1

調理時間 15分**作り方**

1. 豚肉は4~5cmの長さに切ります。わけぎは4cmの長さに切ります。



2. フライパンにサラダ油を入れて、熱して豚肉を炒めます。わけぎを加えて炒めてから一度強火にして火を通します。



3. 酒を加えて、塩こしょうで調味します。仕上げに酢を加えてサッと炒めて器に盛ります。

アドバイス

◎ポイントは「酢」。最後に酢を加えると、塩と合わさって、やさしい甘みが生まれます。砂糖やみりんを加えなくても、ほんのり甘い炒めものに仕上がります。