

『柚子香る稲むら味噌^{トン}豚定食』

【定食の内容】

- ・みそ豚：半熟卵を絡めて食べるみそ豚に相性抜群の千切りキャベツをたっぷり添えて..
- ・みそ汁：稲むら味噌と旬の野菜をふんだんに使った体に優しい具たくさんみそ汁
- ・ご飯 他

【みそ豚レシピ（1人前）】

（材料）

- ・豚こま肉 120gくらい
- ・柚子（みじん切り皮、絞り汁適量）
- ・調味料 A
 - 稲むら味噌 大 1
 - 酒 大 1/2
 - みりん 大 1/2
 - 砂糖 大 1/2
 - しょうゆ 小 1
 - おろしにんにく 1/2 片分
- ・キャベツ3枚ほど
- ・卵1コ
- ・白ごま少々



（準備）

キャベツを千切りにします。
卵をトロトロの半熟にゆでます。

（手順）

- ① 調味料 A とみじん切りにした柚子皮と絞り汁をボウルに入れ、混ぜ合わせみそだれを作ります。
- ② フライパンにサラダ油を熱し、豚肉を炒めます。
- ③ 豚に火が通ったら、①のみそだれを入れてよく絡めます。
- ④ お皿半分にキャベツ、もう半分に炒めた豚を盛り、半熟の卵を肉の上に乗せ、白ごまを散らして出来上がり。