

(冬4) きのこいろいろ豚丼

【材料】 (4~6人分)

豚うす切り肉 300g
玉ねぎ 200g
きのこ(数種) 200g
はちみつ 大さじ1と1/2
サラダ油 大さじ1
ご飯 適量
砂糖 大さじ2
醤油 大さじ5
白ワイン 大さじ3
水 3/4カップ
紅生姜 少々

【作り方】

- 1.玉ねぎは繊維に垂直にせん切り、きのこ類は石づきを切り落とし、ほぐしておく。
- 2.大きなフライパンに油を中火で熱し、玉ねぎ入れて油が回るまで炒め、蓋をして弱火で約5分蒸らす。ハチミツを加え、2分ほどして全体につやが出たら、きのこ類を入れてさっと炒め、もう一度蓋をして約5分蒸らす。
- 3.白ワインを入れてアルコールを飛ばしたら、砂糖、醤油、水入れて沸騰させる。豚肉を入れ、出てきたアクを取り、色が変わるまで2~3分煮て火を止める。
- 4.ご飯を盛り、3を穴あきおたまで汁気を切ってからのせる。お好みで紅生姜を添える。

【アレンジ】

牛や鳥でも。