

ごぼうと豚肉の卵とじ



【材料（2人分）】

- ごぼう 70g
- 豚肉細切れ 70g
- おろししょうが（チューブ） 小さじ1
- 卵 1個
- A 水 1カップ
 - 砂糖 大さじ1
 - 酒 大さじ1
 - しょう油 大さじ1/2
 - だしの素 小さじ1

【作り方】

1. 豚肉を2cm幅に切る。
2. ごぼうを千切りにし、水にさらす。
3. フライパンにAを合わせて火にかけて、沸騰したらごぼう・豚肉・おろししょうがを加えて煮る。
4. 溶き卵を回し入れ、フタをして半熟状になるまで煮る。