

# アスパラの中華炒め



## 材料(4人分)

・豚肉	80g	} 下味用
・おろししょうが	小さじ1/2	
・おろしにんにく	小さじ1/4	
・しょうゆ	小さじ1	
・アスパラガス	180g	
・にんじん	40g	
・玉葱	80g	
・オイスターソース	小さじ1	
・みそ	小さじ2	
・みりん	小さじ1	
・酒	小さじ1	
・ごま油	小さじ1	

旬のアスパラを使ったメニューです。美瑛の美味しいアスパラをたくさん食べましょう (^o^)

## 作り方

- 1 にんじんは千切り、玉葱は薄切り、アスパラは斜め切りにします。
- 2 豚肉は細切りにして、しょうが、にんにく、しょうゆで下味をつけます。
- 3 フライパンにごま油を入れて、豚肉を炒めます。
- 4 肉の色が変わったら、にんじん、玉葱、アスパラを入れてさらに炒めます。
- 5 オイスターソース、みそ、みりん、酒を混ぜ合わせて合わせ調味料を作ります。
- 5 野菜がしんなりしてきたら、合わせ調味料を入れて味付けをします。