

# 2月のお手軽減塩レシピ

## 【豚肉ときのこのピリ辛ポン酢炒め】



柚子胡椒のピリッとした辛さにマヨネーズのコクが加わり、塩分を抑えつつ、冷めても美味しく召し上がれる一品です！

### 材料（4人分）



豚もも薄切り肉	250g
エリンギ	2パック
しめじ	1パック
にんじん	1/3本
小口ねぎ	適量
酒	大さじ1
片栗粉	大さじ1
油	大さじ2
柚子胡椒	小さじ1
マヨネーズ	小さじ2
ポン酢	大さじ2弱

### 作り方

- ①：エリンギ・しめじを食べやすい大きさに切る
- ②：豚もも肉をひと口大に切り、酒をふって片栗粉をまぶす
- ③：にんじんを短冊切りにし、レンジで加熱する（600W・1分）
- ④：フライパンに油をひき、豚もも肉を炒める
- ⑤：柚子胡椒を入れ混ぜ合わせる
- ⑥：さらにきのこ類とにんじんを入れ火を通す
- ⑦：弱火にし、マヨネーズとポン酢を入れさっと絡める
- ⑧：器に盛りつけ、ネギを散らして出来上がり

✨✨ 出来上がり！ ✨✨



1人分 食塩相当量 1.1g