ピリ辛肉じゃが

☆★ワンポイント★☆

豆板じゃんを使ったピリ辛肉じゃがです。豆板じゃんの量を調節して、お好みの辛さにしてみてください。

【材料】（4人分）	
豚肉（こま切れ）	80g
しょうが	少々
じゃがいも	360g
たまねぎ	170g
にんじん	90g
さやいんげん	20g
サラダ油	小さじ2
三温糖	大さじ1と1/2
酒	小さじ1
しょうゆ（こいくち）	大さじ1と2/3
豆板じゃん	少々

【作り方】

① じゃがいもは2cm角切りにし、水にさらす。しょうがはすりおろし、たまねぎは短冊切り、にんじんは1cmいちょう切りにする。さやいんげんはゆで、水冷し、2cm幅に切る。

② サラダ油を熱し、豚肉を炒め、あく、油をとる。

③ しょうがを入れ、炒める。

④ たまねぎ、にんじん、じゃがいもを入れ、炒める。

⑤ 調味し、煮汁が少し残る程度に煮こむ。

⑥ さやいんげんを加えて煮る。