

なすと豚肉の味噌炒め

<材料 4人分>

豚肉 (スライス)	100g
なす	2~3本
玉葱	1/2個
ピーマン	1個
生姜	1かけ
<調味料>	
味噌	大さじ2
酒	大さじ1/2
みりん	小さじ1/2
砂糖	大さじ2

《作り方》

- ① なす・玉葱・ピーマンは一口大の乱切りにする。
- ② 生姜はみじん切りにする。
- ③ 調味料を合わせておく。
- ④ フライパンを熱し、②の生姜を炒め香りが出たら、玉葱を炒める。
- ⑤ 豚肉を炒め、火が通ったら、なす、ピーマンを炒める。
- ⑥ 合わせた調味料を入れ炒めて、器に盛り付け出来上がり！！

和風クッキー

<材料 約20個分>

バター	60g
砂糖	40g
卵	1/2個
小麦粉	100g
B・P (ベーキングパウダー)	小さじ1/2
牛乳	大さじ2
甘納豆	50g

《作り方》

- ① ボウルに常温に戻したバターを入れ柔らかくなるまで混ぜ、砂糖を加えて白っぽくなるまで混ぜます。
- ② 溶き卵を少しずつ加え、そのつど混ぜ合せます。
- ③ ふるっておいた小麦粉、B・Pを入れてざっくり混ぜ、牛乳、甘納豆を加えて混ぜ合わせる。
- ④ クッキングシートを敷いた天板に生地をスプーンですくって落とし、170℃に予熱したオーブンで約20分焼いて、出来上がり！！