

豚アスパラのバタポン

材料(2人前)

豚こま肉	300g
酒	大さじ1
にんにく	1片
小麦粉	少々
バター	大さじ1
アスパラ	1束
しめじ	1/2 パック
ポン酢	大さじ3
黒こしょう	適量

作り方

1. アスパラ、しめじを食べやすく切っておく。豚肉にすりおろしたにんにくと酒を揉みこみ薄く小麦粉をまぶす。
2. フライパンにバターを入れ豚肉、アスパラ、しめじの順で炒める。
3. 火が通ったらポン酢を回しかけ強火で絡めて出来上がりです。

