



松田麗子の  
台所から  
こんにちば

甘くてシャキシャキ、主役は新タマ

## 新タマネギのシンプル酢豚

材料  
4人分

新タマネギ…2個(400g)  
豚背ロース(しょうが焼き用)…400g  
パプリカ(赤・黄)…各1個  
片栗粉…大さじ2  
サラダ油…大さじ2

豚肉の下味  
酒…大さじ1と½  
しょうゆ…小さじ2  
こしょう…少々  
しょうが(すりおろし)…大さじ1

黒酢…大さじ3  
砂糖…大さじ3と½  
A 塩…小さじ¼  
しょうゆ…小さじ2  
酒…大さじ2

まつだ・れいこ ●広島を中心に全国各地で料理講習会を手がける。現在はJA家の光全国講師、中国新聞文化センター講師、アトリエ・レイコ主宰の他、テレビ・ラジオ・講演など幅広く活躍中。



### 《下ごしらえ》

新タマネギは皮をむいて6等分し、さらに半分にななめ切り。パプリカも種とヘタを取り、同様に切る。豚肉は半分に切って下味をつけ10分置く。Aは混ぜ合わせておく。

### 《作り方》

- ①フライパンに油を熱し、新タマネギ、パプリカを入れてさっと炒めて、取り出す。
- ②豚肉に片栗粉をつけて①のフライパンに広げながら入れる。両面が焼けたら野菜を戻し入れ、ひと混ぜする。
- ③Aを入れ、全体に味を絡める。

### One Point



少し扁平した形と甘みが特徴的な新タマネギ。みずみずしさを保つためにも保存は冷蔵庫の野菜室がオススメです。

