

## なすと豚肉の梅和え

### 材 料 (2人分)

な す	3本
豚のこま切れ	150g
(A) 玉ねぎ	1/4個
梅干し	3個
砂 糖	小さじ1/2
白いりごま	小さじ 1

オリーブオイル 大さじ 2

### 作 り 方

1. 鍋に湯を沸かし、沸騰を抑えながら豚肉をいれ、ほぐしながら火を通す。ざるにあげて水気を切る。
2. なすはヘタを取り、2～3ミリの厚さの輪切りにする。
3. (A) の梅干しは種を除いて果肉をたたき、玉ねぎはみじん切りにし、残りのAの材料とともにボールに入れる。
4. フライパンにオリーブ油を熱してなすを入れ、焼き付けるように炒め、こんがりしたら、すぐに3、を加えて混ぜる。豚肉を加えて全体をざっくり混ぜ、味を見て足りなければ、塩少量で調え