

## IH調理 豚ときのこのトマトしょうが焼き丼

野菜のおいしさや彩りを活かしたレシピ



適温調理

サポート

### 材料（2～3人分）

豚ロース薄切り肉（4～5cm幅に切る）	250g
しょうが（すりおろす）	1かけ
エリンギ（半分の長さにし、薄切り）	1パック（100g）
カゴメ基本のトマトソース	1缶（295g）
水	100mL
しょうゆ	小さじ1
塩・こしょう	各少々
サラダ油	大さじ1
ごはん	適量
かいわれ菜（根を切る）	適量

### このレシピに使われている商品



[カゴメ基本のトマトソース](#)

### 作り方

#### 1. 前工程

- ・フライパンをIHヒーターの中央に置く。
- ・サラダ油を入れる。
- ・アプリから「**レシピ送信**」ボタンを押し、表示部に「**055**」を表示させる。
- ・「**スタート**」ボタンを押す。
- ・音声の流れ表示部に「**適温**」が表示されたら、豚肉を入れる。

#### 2. 工程1

- ・「**OK**」ボタンを押す。
- ・豚肉を炒める。



- ・目安時間になり、豚肉の色が変わったら、エリンギを加える。

#### 3. 工程2

- ・「**OK**」ボタンを押す。
- ・炒め合わせる。



- ・目安時間になったら、トマトソース、おろししょうが、水を加える。

#### 4. 工程3

- ・「**OK**」ボタンを押す。
- ・全体を混ぜながら、軽く煮る。



- ・目安時間になったら、「**切**」ボタンを押す。

#### 5. 仕上げ

- ・しょうゆ、塩・こしょうで味を調える。
- ・ごはんを丼に盛り、豚ときのこのトマトしょうが焼きをかけ、かいわれ菜を飾る。