



## カボチャと豚肉の醤油麹和え

### 材 料

カボチャ（大）	4分の1
豚肩ロース（焼き肉用）	100g
オリーブオイル	大さじ1
醤油麹	大さじ1強
黒コショウ	少々

### 作り方

- ① カボチャは種を取り、1cm くらいの厚さに切る。
- ② 焼き焼きグリルに並べたらオリーブオイルを小さじ2を全体に回しかける。10分ほどこんがり焼く。
- ③ フライパンを温め、オリーブオイルを小さじ1入れる。豚肩ロースを両面焼く。
- ④ ③に②を入れたら、醤油麹で和えてできあがり。お好みで黒コショウを振りかける。