

## チャフチェ

### <材料>

油	適量
豚肉	120g
にんにく	適量
玉ねぎ	1/4個
人参	1/3本
にら	1/3束
料理酒	小さじ2
みりん	小さじ2
きび砂糖	小さじ2
醤油	大さじ2
水	250ml
春雨	80g
ごま油	適量

### <作り方>

- ① にんにくは刻み、玉ねぎはスライス、人参は千切り、にらは3cm幅にカットする
- ② 春雨は茹で、ごま油を絡めておく
- ③ フライパンに油をひき、にんにくを香りが立つまで炒めた後、豚肉を入れて炒める
- ④ 玉ねぎ・人参を入れ、柔らかくなったら、にらと調味料を入れる
- ⑤ 火が通ったら、春雨を入れてさっと炒めて完成