

オージー・ラムのヒリヒリ山椒味噌炒め



材料

オージー・ラムのヒリヒリ山椒味噌炒め

オージー・ラム (肩ロース薄切り)	200g
新じゃが	大1個
片栗粉	小さじ1~2
味噌	大さじ1
砂糖	小さじ1
酒	小さじ1
麺つゆ (濃縮3倍タイプ)	小さじ1
サラダオイル	小さじ2
山椒の粉	小さじ1~2
山椒の葉 (あれば)	適宜

手順

1. じゃがいもは皮を剥き5ミリ角の棒状に切り、2~3回水を換えながら3分程水にさらしておく。
2. ラムにはごく薄く片栗粉をまぶし付ける。
3. 中華鍋を強火で熱しサラダオイルを馴染ませる。
4. 水にさらしてよく水気を拭き取ったじゃがいもとラムを同時に炒め始める。
5. 時々、上下を返すようにしながら、表面に焦げ目を付けるようにこんがり焼く。
6. ラムに7割火が入ってきたら、砂糖・酒・麺つゆ・味噌の順に調味料を加えつつ、今度は、大きく鍋を振りながら水分をしっかり蒸発させて焦げ色を付けて炒め上げる。
7. 火を止める直前に山椒の粉を振り入れて全体を混ぜたら出来上がり。
8. 仕上げに器に盛りつけ山椒の芽があれば飾る。お好みで更に山椒の粉を振りかけて召し上がってください。