

# 豚こまともやしあんかけ丼

## 材料 (2~3人分)

豚こま切れ肉200g

ピーマン2個

もやし1袋

水600cc

和風だしの素5g

塩小さじ1

オイスターソース大さじ1~2

ごま油適宜

### ■ 水溶き片栗粉

片栗粉大さじ2

水大さじ4

ごはん適宜

黒胡椒少々



## 作り方

1



ピーマンは縦半分に切って種を取り、4~5等分に切る。もやしは洗って水けを切る。

2



フライパンにごま油を大さじ1ほど入れて肉を炒める。色が変わったらピーマンを入れてさっと炒める。

3



もやしを加えて炒め、水・和風だしを入れる。塩・オイスターソースを加え、沸騰したら火を少し弱めて3~4分煮る。

4



味を見て調整し、水溶き片栗粉を回し入れてよくかき混ぜとろみをつける。最後にごま油を、ひと回しし火を止める。

5



丼にごはんをよそい4をかける。お好みで黒胡椒をふる。

### コツ・ポイント

長く煮すぎるとピーマンの色が悪くなるので、さっと煮て仕上げます。