

大根のそぼろ煮

材料 (2~3人分)

大根 700g

豚ひき肉 100g

サラダ油(米油) 小さじ1杯

大根の葉(あれば) 適量

◎だし汁1cup(200ml)

◎醤油大さじ2杯

◎酒・みりん・きび糖(砂糖)大さじ1杯

■水溶き片栗粉(混ぜ合わせる)

水・片栗粉各大さじ1杯



作り方

1



大根は皮をむいて1.5 cm幅の半月切りにする

2



サラダ油を熱したフライパンに挽肉を入れて、白っぽくなるまで炒める

3



2に◎の調味料を加えて加熱し、沸騰させる

4



沸騰したら、3に大根を加える

5



落とし蓋をして、さらにフタをして、弱火で10~13分程煮込む

6



落とし蓋を外して中火にし、刻んだ大根の葉・水溶き片栗粉を加えてとろみを付ける

7



器に盛り付けたら、出来上がり！