

食材2つだけ!

里芋

×

鶏ひき肉

冬はあんかけメニューがおいしい

里芋のひき肉あんかけ

材料 (2人分)

鶏ひき肉…………… 80g

里芋…………… 4個(250g)

○しょうがチューブ…………… 1cm

○しょうゆ…………… 大さじ1

○酒…………… 大さじ1

○砂糖…………… 小さじ2

○みりん…………… 小さじ2

●片栗粉…………… 小さじ1/2

●水…………… 小さじ1

サラダ油…………… 小さじ2

1 材料を切る

里芋は皮をむき、食べやすい大きさに切って鍋に入れ、かぶる程度の水を加えて弱火にかける。沸騰したらザルにあげ、水洗いする。

2 煮る

鍋にサラダ油とひき肉を入れて中火にかけ、菜箸でひき肉がポロポロになるように炒める。水150ml(分量外)と○を入れて15分煮る。●をボウルに混ぜ、鍋に回し入れてとろみがついたら火を止める。

調理時間

30分



この店のチラシが見られる!

トクバイ

検索