

食材2つだけ!

大根

×

豚ひき肉



調理時間

30分

ほくほく大根にあんが合う!

大根のひきにくあんかけ

材料 (2人分)

豚ひき肉…………… 100g

大根 …………… 10cm(250g)

○しょうゆ……………大さじ1

○酒……………大さじ1

○砂糖……………小さじ1

○オイスターソース……大さじ1

片栗粉……………小さじ2

1 材料を切る

大根は2cmの厚さでいちょう切りにする。耐熱皿にのせてラップをかぶせ、600Wの電子レンジで5分加熱する。

2 煮る

フライパンにひき肉を入れて中火にかけ、ひき肉がポロポロになるまで炒める。水300ml(分量外)と大根、○を入れ、弱火で15分煮る。

3 仕上げ

ボウルに水大さじ1(分量外)と片栗粉を入れて溶く。2に少しずつ回し入れ、とろみがついたら火を止める。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索