

食材2つだけ!

水菜

×

豚ひき肉



調理時間

20分

2つの食材で簡単鍋

水菜と肉団子の鍋

材料 (2人分)

豚ひき肉…………… 250g
水菜 …………… 4株
○酒 …………… 小さじ2
○片栗粉 …………… 小さじ2
○しょうがチューブ …… 1cm
○塩 …………… 小さじ1/6

●和風だしの素(顆粒)
…………… 小さじ2
●しょうゆ …………… 大さじ1
●酒 …………… 大さじ1
●塩 …………… 小さじ1/4

1 材料を切る

水菜は4cmの長さに切る。ひき肉と○をポリ袋に入れ、袋の上から粘りがでるまで練る。

2 煮る

鍋に水600ml(分量外)と●を入れ、中火にかける。水で濡らした手で、ひき肉を好みの大きさに分けて丸める。煮立った鍋に加えて10分煮る。水菜を加えて2分煮る。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索