

食材2つだけ!

豚ひき肉

×

春雨



調理時間

15分

肉汁と調味料のうまみを吸った春雨がおいしい ひき肉と春雨の炒めもの

材料 (2人分)

豚ひき肉…………… 100g
乾燥春雨…………… 50g
にんにく…………… 1片
小ねぎ(あれば)…………… 1本
○鶏がらスープの素…小さじ1

○しょうゆ…………… 大さじ1
○オイスターソース…小さじ2
○砂糖…………… 小さじ1
片栗粉…………… 小さじ1と1/2
ごま油…………… 小さじ2

1 材料を切る

春雨は長いものはハサミで5cmくらいの長さに切る。にんにくはみじん切りにする。小ねぎは小口切りにする。

2 炒める

フライパンにごま油を入れて中火にかけ、にんにくとひき肉を色が変わるまで炒める。水350ml(分量外)と○を入れ、煮立ったら春雨を入れて3分煮る。片栗粉に水大さじ1(分量外)を入れてよく混ぜ、フライパンに回し入れて混ぜる。とろみが付いたら火を止める。

3 仕上げ

皿に盛り付け、小ねぎをちらす。



この店のチラシが見られる!

トクバイ

検索