

マーボー大根



材料 3 人分

大根	10cm
干しシイタケ	1 枚
人参	3cm
玉ねぎ	1/4 個
豚ひき肉	60g
葉ねぎ	10g
油	少々
マーボーの素	3 人分
水	適宜

作り方

- ①大根は 1 口大にカットし、下茹でする。
- ②干しシイタケは水で戻し、粗みじんに切る。
- ③人参、玉ねぎは粗みじんに、葉ねぎは小口切りにする。
- ④フライパンで油を熱し、豚肉を炒め、人参、玉ねぎ、シイタケを入れて炒める。
- ⑤マーボーの素と分量の水を入れる。
- ⑥とろみが出たら①の大根を加え、さっとからめる。
- ⑦葉ねぎを加え、軽く和えたら完成。

