



マーボー大根



材料 2人分

大根	400g(10cm程)	【合わせ調味料】	
干しシイタケ	1枚	しょうゆ	大さじ1
(水で戻しておく戻し汁はとっておく)		酒	大さじ1
玉ねぎ	1/4個	砂糖	大さじ1
豚ひき肉	50g	鶏がらスープの素	小さじ1
ごま油	小さじ2	豆板醤	小さじ1/4
大根葉	適量	片栗粉	小さじ2
		水	大さじ1

作り方

- ① 戻した干しシイタケと玉ねぎを粗みじん切りにする。
- ② 大根は皮をむき乱切りにし、耐熱容器に入れ、ラップかフタをして電子レンジ(600w)で6分加熱しやわらかくする。大根葉は茹でて小口切りにする。
- ③ 合わせ調味料の材料を混ぜる。
- ④ フライパンでごま油を熱し、豚ひき肉を炒め、①を加え炒める。②の大根を加え、炒める。
- ⑤ ②の蒸し汁と干しシイタケの戻し汁を合わせて80mlにして加え、③の調味料を入れさっと煮る。水溶き片栗粉を入れてとろみをつける。大根葉を加え、さっとかからめる。