

和風マーボー春雨

《材料》 4人分

・豚ミンチ	250g
・豆腐	1丁
・玉ねぎ	2個
・タケノコ（ゆで）	50g
・春雨（乾）	20g
・干しいたけ	2個
・ねぎ	1本
・しょうが	1かけ
・にんにく	1かけ
・みそ	大さじ3程度
・中華ダシ	大さじ2程度
・片栗粉	適量
・七味・ごま油	適量

《作り方》

- ①しょうが、にんにく、玉ねぎはみじん切り、竹の子は千切り、干しいたけは薄切り、ねぎは5mm幅の小口切りにする
- ②鍋にサラダ油を熱し、豚ミンチと にんにくとしょうがを炒める
- ③肉の色が変わったら玉ねぎとネギを入れ、ふたをしてしんなりするまで蒸す
- ④竹の子と干しいたけを入れる
- ⑤中華ダシと味噌で味付けをし、片栗粉でとろみをつけ、七味とごま油をお好みで入れて完成！