

カラフル大根あんかけ



～材料（4人分）～

鶏ひき肉：35g

だいこん：100g

にんじん：30g

むきえだまめ：15g

コーン：15g

ごま油：小さじ1/2

しょうが：1g

しょうゆ：大さじ1/2

さとう：大さじ1/2

みりん：小さじ2

料理酒：大さじ1/2

水：40g

片栗粉：2.5g

～作り方～

- ① だいこんは1 cm幅のいちよう切り、にんじんは細かく角切りにし、ゆでておく。
- ② 鍋にごま油をひき、しょうがを入れて、ひき肉を炒める。
- ③ ひき肉の色が変わったら、にんじんを加えて炒め、水を加えて煮る。
- ④ だいこんを入れてひと煮立ちしたら、調味料を入れて煮る。
- ⑤ えだまめとコーンを加えて煮たら、水で溶いた片栗粉を入れてとろみをつける