

マーボー大根

材料 (2人分)

大根	300g
豚ひき肉	100g
長ねぎ	3cm幅
にんにく	1/4片
しょうが	1/4片
豆板醤	小さじ1/2
下味用調味料	
└しょうゆ	小さじ1
└紹興酒	小さじ1
└こしょう	少々
合わせ調味料	
└鶏がらスープの素	小さじ1/2
└しょうゆ	小さじ1
└紹興酒	小さじ1
水溶き片栗粉	小さじ2
ごま油	小さじ1



作り方

1. 大根は皮をむき2cm角に切る。
2. 鍋に大根を入れ、透明になるまで10分ほど茹でる。
3. 豚ひき肉にしょうゆ、紹興酒、こしょうを加えて混ぜ下味をつける。
4. 長ねぎ、しょうが、にんにくはそれぞれみじん切りに。
5. フライパンにごま油を熱し、豚ひき肉、長ねぎ、しょうが、にんにくを入れ炒める。
6. 香りが出たら豆板醤を加えて炒める。
7. 水100cc、鶏がらスープの素、しょうゆ、紹興酒を加えて煮立て、大根を加える。
8. 5~6分煮て、水溶き片栗粉(倍量ぐらいの水で溶いたもの)を加えとろみをつける。

所要時間
主な調理器具

約20分
鍋、フライパン