

# 麻婆はるさめ

中華

前菜

## 材料 (2人分)

豚ミンチ	100g
はるさめ	40g
ねぎ(小口切り)	1/3本
しょうが(みじん切り)	小さじ1弱
サラダ油	大さじ1弱
┌酒	大さじ1
└豆板醤	小さじ1/3
└しょうゆ	大さじ1弱
┌水	100cc
└ガラスープの素	小さじ1/3
└こしょう	少々
ごま油	小さじ1/2



## 作り方

1. はるさめは水につけてもどし、食べやすい長さに切る。  
白ねぎは小口きり、しょうがはみじん切り。
2. フライパンにサラダ油を熱し、しょうが、豚ミンチを炒め、  
そぼろ状になったら、酒、豆板醤、しょうゆを入れて煮立て  
はるさめを加えて炒めあわせる。
3. さらに、水、ガラスープの素、こしょうを入れ煮たら白ねぎも加えて  
煮汁がなくなるまで炒め合わせ、最後にごま油をからめる。

所要時間 20分  
主な調理器具 フライパン