

【材料 4人分】

豚ミンチ	200g
白菜	1/4 個
しめじ	1 房
長ネギ	1 本
ショウガ	1 かけ

調味料 A

ウェイパー (又は鶏ガラスープの素)	小さじ 1
湯	2 カップ
砂糖	小さじ 2
しょうゆ	大さじ 3 と 1/2
酒	大さじ 2
みりん	大さじ 2
白コショウ	適宜

水溶き片栗粉 適宜



【作り方】

1. ショウガ・長ネギ・白菜・しめじは、あらみじん切りにする。



2. フライパンを熱し、しょうがと長ネギを炒め、香りがしてきたら豚ミンチを入れ、炒める。



3. お肉の色が変わってきたら、白菜・しめじを入れ、中火でしんなりするまで炒める。



4. 調味料 A を入れ、ふつふつしてきたら、混ぜながら水溶き片栗粉を入れ、とろみをつける。
5. ご飯にかけて、できあがり。