



根菜とぼろ煮



他のレシピはこちらから



【材料】	
里芋	10g
大根	10g
にんじん	10g
しめじ	10g
ねぎ	10g
豚ひき肉	15g
だし汁	100ml
砂糖	少々
みそ	少々
「片栗粉	小さじ1
水	小さじ2

【作り方】

- ① 里芋、大根、にんじんは食べやすい大きさに切る。
- ② しめじ、ねぎは粗みじんにする。
- ③ 鍋にひき肉を入れて炒める。
- ③に①、②、だし汁を加えて煮る。
- り やわらかくなったら、砂糖、みそを加え、 水溶き片栗粉でとろみをつける。