

■新じゃがのそぼろ煮



【材料・4人分】

・新じゃがいも	240g
・新玉ねぎ	160g
・えんどう	80g
・鶏ミンチ	60g
・だし汁	2カップ

【調味料】

・みりん	大さじ2
・酒	大さじ1
・さとう	大さじ1
・しょうゆ	大さじ2
・水溶き片栗粉	適量

【作り方】

1. 新じゃがいもは皮が薄いので皮をこそげ取り、大きめに切る。新玉ねぎも大きめに切る。
2. 鍋に鶏ミンチと調味料を入れて火にかけ、混ぜながらポロポロになるまで炒りつける。だし汁、1を入れて煮る。
3. 軟らかくなったらえんどうを入れて煮る。最後に水溶き片栗粉でとろみをつける。