

# 大根の炒め物(みそ味)

和食

## 材料 (2人分)

大根	200g
豚ミンチ	50g
しょうが	1片
調味料	
└赤みそ	大さじ1
└砂糖	大さじ1/2
└みりん	大さじ1/2
└水	大さじ1
ごま油	大さじ1



フォレストの料理教室

## 作り方

1. 大根は皮を剥ぎ乱切りにし、水から茹でて半透明になったら水気をきって置く。  
しょうがはみじん切りにする。
2. 小さいボウルに調味料を入れよく混ぜておく。
3. フライパンを熱してごま油をなじませ、しょうが、豚ミンチを炒める。
4. 豚ミンチが白っぽくなれば大根を入れて炒め合わせる。
5. 調味料を加えて強火にして、一気に炒めあげて器に盛り付ける。

所要時間 20分

主な調理器具 鍋、フライパン