

舞茸入り肉味噌

(2024年10月22日放送)

■材料: (4人分)

豚ひき肉150g、舞茸1パック、生姜1片、油大さじ1、酒大さじ1、塩少々

A合わせ調味料: (味噌大さじ2、砂糖大さじ1、みりん大さじ1)

■作り方

- 1.舞茸はみじん切り、生姜はすりおろす。調味料は予め合わせておく。
- 2.フライパンに油をひき、舞茸に塩を軽く振って焼き付けるように炒める。
(塩を振ることで水分が出て、焦げ目がつく) 生姜と豚ひき肉を加え、酒を入れてパラパラにする。
- 3.合わせ調味料を入れて煮詰めたら出来上がり。

