

ごぼうのトマキム煮



3人分

ごぼう 200g
豚挽き肉 50g
トマト 1個
キムチ 50g
にんにく・しょうが 少々
オイスターソース、しょうゆ、砂糖 各小さじ1
ごま油 適量
青ネギ 適量

- 1) ごぼうは皮をこすりとり、長さ5cm、1cm角くらいに切り水にさらしておく。
- 2) トマトとキムチはざく切りする。にんにく・しょうがはみじん切りかすりおろす。
- 3) お鍋に豚挽き肉、にんにく・しょうがを入れて火にかけてパラパラになったらごぼうも入れて炒める。
- 4) トマト、キムチを入れてさらに炒め、トマトから水分が出てきたらしょうゆ、砂糖、オイスターソースを加えて蓋をしてトマトの水分で煮込む。(途中水気が足りなくなったら水を入れる)
- 5) ごぼうをお好みのやわらかさになるまで煮て、青ネギをたっぷり乗せる。