

たけのこ味噌ミートソース



2人分

たけのこ 120g
豚ひき肉 50g
ねぎみじん切り 40g
にんにく・しょうがみじん切り 各ひとつかけ分
ごま油 適量

八丁味噌 25g
砂糖 10g
酒 大さじ1
水 50cc

- 1) たけのこは3mmくらいの厚さのイチョウ型に切る。
- 2) をボウルに入れてよく混ぜておく。
- 3) フライパンにごま油、にんにく、しょうがを熱し豚ひき肉とネギを入れてぼろぼろに炒める。
- 4) たけのこを入れてざっくり炒めたら、あわせた調味料を入れて5分ほど煮込む。