

## 春雨のえび塩炒め



2人分

春雨 40g (戻して200gくらい)  
ピーマン 1個  
にんじん 50g  
長ネギ 30g  
豚挽き肉 50g  
干しエビ 5g  
にんにく・しょうが 少々  
塩コショウ 適量  
鶏がらスープのもと 小さじ1/2  
砂糖 ひとつまみ  
オイスターソース 小さじ1/2  
あれば五香粉 少々

- 1) 干しエビを水大さじ3で戻しておく。
- 2) 春雨は戻して、食べよく適当にざくざくきっておく。  
ピーマン、にんじんは5mm幅の千切りに、長ネギは斜め薄切りする。  
しょうが、にんにくはみじん切り。
- 3) エビの戻し汁に を混ぜ合わせておく。
- 4) フライパンで豚挽き肉・しょうが・にんにく・干しえびを炒め、野菜を入れてだいたい火が通ったら春雨を入れて炒める。
- 5) 塩コショウをし、合わせた調味料(と五香粉)を入れて水分がほぼ飛ぶまで炒め合わせて完成。