

かりもりの塩炒め



3～4人分

かりもり	1本
にんじん	4cm
豚ひき肉	200g
にんにく・しょうが	各2片
ウェイパー	小さじ1
塩こしょう	4つまみ
砂糖	小さじ2/3
片栗粉	小さじ3
水	200cc

1) かりもりは半分に切って種を取り、皮をところどころむき5mm厚さにスライスする。
にんじんは1cm幅の薄い短冊に。
にんにく・しょうがはみじん切り。

2) を合わせておく。
フライパンにひき肉とにんにく・しょうがを入れて炒め、ひき肉の色が変わってきたらにんじんとかりもりを入れる。

3) かりもりが少し透き通ってきたらあわせた を加えてとろみがつくまで炒め煮する。
かりもりがしんなりしてきたら出来上がり。