

キノコたっぷり塩じゃが



3人分

ジャガイモ 2個 (200gくらい)
たまねぎ 1/2個
豚ひき肉 100g
にんにく・しょうがのすりおろし 各1片分
キノコ 150~200g
塩・砂糖 各小さじ1/2
粗引きコショウ お好みで
ごま油 適量

- 1) ジャガイモは乱切りする。たまねぎはくし切りに。キノコは適当にほぐす。
- 2) お鍋にごま油を熱し、にんにく、しょうが、ひき肉を入れて炒め火が通ってきたらじゃがいもとたまねぎを入れて炒める。
- 3) 水1cupと砂糖、塩を入れて煮込み、ジャガイモに火が通ったらキノコを入れてさっと煮る。お好みで粗引きコショウを。