

## 麻婆茄子



2人分

なす 200g (3~4本)  
長ネギ 10cm  
豚挽き肉 100g  
にんにく・しょうが 各1片  
ピーマン (しし唐でも) 50g (ピーマンで3つくらい)  
豆板醤 小さじ1~  
しょうゆ 大さじ1  
オイスターソース 大さじ1  
トマトケチャップ 大さじ1/2  
ウェイパー 小さじ1  
砂糖 小さじ2/3  
紹興酒または料理酒 大さじ1  
水 250cc  
水溶き片栗粉 適量  
ゴマ油 適量  
花椒 適量  
揚げ油 適量

1) 茄子、ピーマンは乱切り。しし唐の場合は数箇所竹串などで穴を開けておく。ネギ、にんにく・しょうがはみじん切り。 を合わせておく。

2) なすとピーマンを素揚げする。茄子はきつね色になるくらい、ピーマンはさっと油通しする程度。油を切っておく。

3) フライパンに豆板醤、にんにく、しょうが、ネギ、ひき肉を入れて炒め、ひき肉の色が変わったらなす、ピーマンと合わせた をいれて煮る。とろみをつけ、お好みで花椒を振って完成。