

豚肉と春雨のクリーム煮

豚肉と春雨を豆乳でとろりと煮込みました



材料(4人分)

豚もも肉	……	200g
酒	……	大さじ 1
塩	……	小さじ 1/2
片栗粉	……	大さじ 1
白ねぎ	……	1/2 本
白菜	……	6-7 枚
椎茸	……	3 枚
春雨	……	30g
しょうがのみじん切り	……	大さじ 1/2
豆乳	……	50ml
水	……	200ml
白味噌	……	大さじ 1/2

作り方

- 1 豚肉は1cmくらいに切り、塩、酒で下味をつけ、片栗粉をまぶしておく。
- 2 白ねぎは斜めに薄切り、白菜は1cm厚さの細切り、椎茸は薄切りににする。春雨ははさみで5cmくらいに切っておく。
- 3 フライパンになたね油を熱し、しょうがを入れて炒め、香りが出たら、豚肉を炒める。
- 4 豚肉の色が変わったら、白ねぎ、白菜、椎茸を入れてさっと炒め、水を入れる。
- 5 ぐつぐつしてきたら、春雨を入れる。
- 6 5分程度煮込んだら、豆乳、白味噌を溶き入れて煮る。