

# ごぼうのひき肉いため

ごぼうとひき肉のコンビはごはんに混ぜて丼にしてもおいしいです



## 材料(4 人分)

|          |       |       |
|----------|-------|-------|
| 豚ひき肉     | ..... | 100g  |
| ごぼう      | ..... | 4 本   |
| ごま油      | ..... | 大さじ 1 |
| おろししょうが  | ..... | 小さじ 1 |
| 酒        | ..... | 50ml  |
| <合わせ調味料> |       |       |
| みりん      | ..... | 大さじ 3 |
| 醤油       | ..... | 大さじ 3 |
| 酢        | ..... | 大さじ 1 |
| 砂糖       | ..... | 小さじ 1 |

## 作り方

- 1 ごぼうはたわしで皮をこすりおとして洗い、斜めに薄切りにする。水を入れたボウルに放ちあく抜きをする。
- 2 鍋にごま油を熱し、豚ひき肉、おろししょうがを入れて炒める。
- 3 ひき肉の色が変わったら水気をきったごぼうを加え、炒める。
- 4 ごぼうにまんべんなく火が通ったら、合わせ調味料を加えて中火で煮る。
- 5 汁気がなくなったらできあがり。