

きのこあんかけ丼

だしで煮たきのここと soboro にとろみをつけてご飯にのせました。



材料（4 人分）

ご飯		4 人分
鶏ひき肉		300g
しめじ		1 パック (200g)
だし汁		300ml
酒		大さじ 1
おろし生姜		小さじ 1
薄口しょうゆ		大さじ 1
みりん		大さじ 2
塩		小さじ 1/4
片栗粉		大さじ 2

作り方

- 1 しめじは石づきを取り除き、半分くらいに切りほぐしておく。
- 2 鍋にだし汁、酒、おろし生姜を煮立てる。鶏ひき肉を加え、箸でほぐしながら煮る。
- 3 鶏ひき肉の色が変わって火が通ったら、しめじを加えて煮る。
- 4 薄口しょうゆ、みりん、塩で調味し、再び煮立ったら、片栗粉を同量の水で溶かしたものを加え、とろみをつける。
- 5 丼鉢に、あたたかいご飯を入れ、4 をかける。