

# 「キャベツとひき肉の コク旨春雨炒め」



キャベツ 1/4 はざく切りする。

鶏がらスープの素、酒、みりん、砂糖、味噌、オイスターソース、醤油、各種大 0.5 を混ぜ合わせておく→(①)

片栗粉大 0.5、水大 1、牛乳または豆乳 150cc を混ぜ合わせおく→(②)  
春雨は下茹でしておく。

フライパンにごま油を熱し、豚挽き肉 150～200g を炒め、火が通ったらキャベツを加えて炒める。

キャベツがしんなりしてきたら、(①)を加えて炒め合わせ、春雨を加える。

(②)を再度混ぜ合わせてからフライパンに加え全体をゆっくり混ぜながらとろみをつけて出来上がり。

\*好みでラー油、黒胡椒をかけるとコクが増します。

\*白菜、大根、かぶなどでも美味しいです。きのこ類を加えても◎  
写真は椎茸です。

\*豆乳だとコク、牛乳だと優しいお味です。



ゆうきやのInstagram

是非、ゆうきやのお野菜を使ったお料理を、#ゆうきや #yukiya808 @ゆうきやなどを付けて投稿してください。  
皆様の投稿、お待ちしております！

ゆうきや本郷店

文京区本郷2-28-1-1F

☎ 03-5801-0880