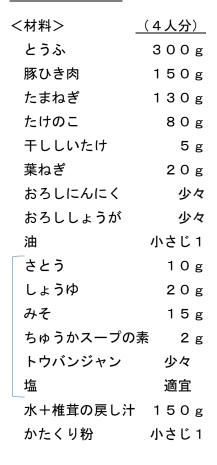
1月レシピ紹介







<作り方>

- ① 干ししいたけは水で戻しておく。(戻した汁は取っておく。)
- ② たまねぎ、たけのこ、干ししいたけをみ じん切りにする。葉ねぎは1cm幅もしく は小口切り、とうふは1cm角に切ってお く。
- ③ なべに油をひき、にんにく、しょうがを 入れ、豚ひき肉を炒める。
- ②のたまねぎ、たけのこ、しいたけを加え、炒め合わせる。
- ⑤ 水と椎茸の戻し汁を加えしばらく煮る。
- ⑥ 調味料(塩以外)を加え、とうふを煮る。 味を見てから塩を加える。
- ⑦ かたくり粉を水(分量外)で溶いて入れ、 とろみがついたら、葉ねぎを入れ、軽く 混ぜ合わせる。
- ※調味料はお好みで加減してください。