

## 【水菜のひき肉あんかけ】

材料 4人分

水菜	150g
豚ひき肉	75g
ニンニク(みじん切り)	7g
ショウガ(みじん切り)	7g
鷹の爪(輪切り)	1/2本
ごま油	大さじ1/2

### 【合わせ調味料】

グラニュー糖	大さじ1
しょう油	大さじ1
みそ	大さじ1/2
片栗粉	大さじ1と1/2
水	70ml

### 作り方

1. 水菜は長さ 2.5 cmに切る。
2. ごま油をひいたフライパンでニンニク、ショウガ、鷹の爪、ひき肉の順に炒め、香ばしい香りになったら【合わせ調味料】を加えとろみがつくまで加熱する。
3. 1の水菜に3のひき肉あんをかける。

