

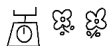
つくってみませんか？

肉じゃがにケチャップを入れて黄金色

<じゃがいものこがね煮>

材料(4人分)

豚こま肉	…	100g
酒(肉に下味をつけておく)	…	小さじ1
じゃがいも(一口大に切る)	…	200g
にんじん(厚めいちょう)	…	40g
たまねぎ(一口大に切る)	…	200g
こんにゃく(厚め短冊切り→あくぬき)		80g
たけのこ水煮(いちょう切り)	…	80g
しいたけ(スライス)	…	40g
生あげ(油ぬきし一口大に切る)		1枚(200g)
むき枝豆	…	25g
油	…	小さじ1
〇さとう	…	大さじ1強
〇しょうゆ	…	大さじ1と1/2
〇ケチャップ	…	大さじ1と1/2
片栗粉	…	小さじ2
水	…	適量



作り方

- ① 油を熱し、豚肉、にんじん、たまねぎ、こんにゃく、たけのこ、じゃがいもを炒める。
- ② しいたけ、生あげを入れ、ひたひたの水と〇の調味料を入れて煮る
- ③ むき枝豆と水とき片栗粉を入れて仕上げる

