

ごはんのおともに！

ごぼうのひき肉炒め



材料 (2~3人分)

笹切りごぼう	1袋
ひき肉	100g
砂糖	大さじ2
しょう油	大さじ2
酒	大さじ2
みりん	大さじ2
油	適量

作り方

- 1 笹切りごぼうをお湯に入れて、5分程度戻し、水を絞り切っておきます。
- 2 フライパンに油を入れて、中火で熱し、ひき肉、ごぼうを入れて炒めます。
- 3 肉の色が変わってきたら、砂糖、しょう油、酒、みりんを加えて、炒めます。良く混ぜて香りが立ったらできあがり。

使ったのはコレ！

笹切りごぼう



安心の国産素材。
ごぼうの香りを大事にしました。
お料理をもっと美味しく簡単に。
食感、素材の味が違います！