

# 我が家の簡単レシピ

## 五目あんかけ餅

### 【材料 2人前】

- ・豚バラ肉 70g
- ・白菜 3枚
- ・しめじ 1/3袋
- ・筍の水煮少々
- ・しょうがのみじん切り少々
- ・餅 4~5個
- ・水 200cc
- ・醤油大さじ 1.5
- ・華スープの素小さじ 1
- ・酒大さじ 1
- ・塩、こしょう少々
- ・ごま油少々
- ・片栗粉大さじ 2
- ・むきエビ 6尾
- ・人参 4cm
- ・もやし 1/3袋
- ・砂糖小さじ 1



### 【作り方】

- ① 白菜は縦に真ん中から切りそれを横に 3cm に切り、じくと葉に分ける。人参は 4cm の薄い短冊に切る。しめじはばらす。筍は 4cm に切る。肉は一口大に切る。
- ② フライパンに油を熱ししょうが、豚肉、白菜のじく、人参の順に入れて炒める。
- ③ そこに、塩こしょう除いたすべての調味料を入れて 4~5 分煮る。
- ④ オーブントースターで餅を焼く。
- ⑤ ③に白菜の葉、しめじ、もやし、筍、エビを入れてさらに 4~5 分煮る。
- ⑥ 塩こしょうで味を調べ、片栗粉を同量の水で溶いて少しずつ入れてとろみをつけ、ごま油を入れて餅の上にかける。

★餅だけでなく、ご飯や炒めた焼きそば麺の上にかけても美味しいですよ！

by k