

# 1月 フォーマックの料理教室



## お餅のとろ〜りあんかけ

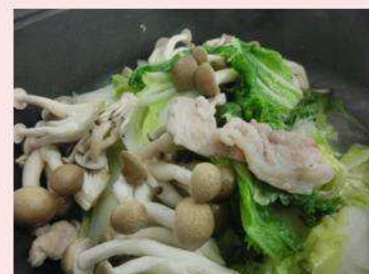


### 材 料 (4人分)

切り餅	4個	
白菜	3枚	
豚肉 (薄切り)	100g	
しめじ	1株	
生姜 (すりおろし)	1かけ	
①	しょう油	大さじ2
	砂糖	大さじ1
	酒	大さじ1
	だしの素	小さじ2
	水	200cc
片栗粉+水	適量	
ごま油	適量	
ラー油	適量	

### < 作り方 >

- ① 餅は食べやすい大きさに切ります。しめじは大きめに分け、白菜と豚肉は同じ大きさに切ります。
- ② ①の調味料を混ぜ合わせます。
- ③ 餅をザルに入れ、スチームで8分にセットします。
- ④ スキヤキ鍋にごま油をひき、火力 (強) で豚肉を炒めます。豚肉の色が変わったら、白菜としめじを入れ、しんなりとしてきたら②を加えて煮込み、最後に餅と生姜のすりおろしを入れ混ぜて味をからませる。
- ⑤ 水溶き片栗粉でとろみをつけて、お皿に盛りつけ仕上げにラー油を回しかけます。



和風ですが、ごま油・生姜・ラー油で中華味!

