

ふりふり食感と高菜風味のコーデ

高菜漬の春雨そぼろ炒め



【材料】

高菜漬	100g
春雨	100g
豚ひき肉	80g
塩	少々
酒	小さじ1
かたくり粉	小さじ1/3
すりおろしシヨウガ	小さじ1/2
サラダ油	②大さじ1/2・③大さじ1
ごま油	大さじ1/2
醤油	小さじ1/2
砂糖	ひとつまみ

作り方

- ① 春雨は袋の分量通りにゆで、ザルにあげ、粗熱が取れたら好みの長さに切っておく。
- ② 高菜漬は軽く水で洗い、水気を絞った後、細かく刻む。
豚ひき肉をボウルに入れ、塩、酒、かたくり粉を加え、もみ込む。フライパンにサラダ油大さじ1/2を入れ、中火で熱し、豚ひき肉を加え、パラパラになるよう炒める。
- ③ ひき肉に火が通ったら一度取り出しておく。
フライパンに再度サラダ油大さじ1を入れ、中火で熱し、すりおろしシヨウガ、高菜漬を加え、炒める。
- ④ 全体に油がなじんだら、ひき肉を戻し入れ、水150ml（分量外）、醤油、砂糖、春雨も加え、全体を混ぜ合わせながら水気を飛ばす。
- ⑤ 最後にごま油をまわしかけたら出来上がり。



たかな漬の素 100g