

レシピカード (干し椎茸と鶏そぼろ煮)

材料

鶏ひき肉	100g
干し椎茸	4枚
醤油	大さじ 1.1/2
みりん	大さじ 2
砂糖	小さじ 1
すった生姜	小さじ 1
酒	大さじ 1

指示

1. 干し椎茸は軽く流水で洗いホコリをおとします。
干し椎茸と見た目で同じ分量の水につけて戻します。(3~5時間) 軸を取り除き、みじん切りにします。
2. 1の椎茸と全ての具材を鍋に入れ、箸で炒めます。
3. 水分が少なくなればできあがり。

※調味料はお好みで調整してね。

