

ミニトマトとグリーンピースで彩りきれい

麻婆トマト丼



【材料】 大人2人分、こども1人分

ご飯 適宜
ごま油 小さじ1
生姜 1かけ(チューブ可)
にんにく 1かけ(チューブ可)
長葱 1/2本
豚挽肉 200g

A { 水 3/4カップ
醤油 大さじ1
砂糖 小さじ1

鶏がらスープの素(顆粒) 小さじ1
ミニトマト 1パック(12個位)
グリーンピース 大さじ2

{ 片栗粉 大さじ1
水 大さじ1~2

【作り方】

ミニトマトはヘタを取って半分に切る。生姜、にんにく、長葱はそれぞれみじん切りにする。

熱したフライパンにごま油を入れて生姜とにんにく、半量の長葱を炒め、香りが出てきたら豚挽肉を炒める。

豚挽肉が白っぽくなったら水を加えふつふつしてきたらAの調味料を加えて1~2分煮る。

ミニトマト、残りの長葱、グリーンピースを加え、さらに煮る。

片栗粉と水を混ぜて水溶き片栗粉を作り、回し入れ、よく混ぜながらとろみをつける。

器にご飯を盛り、 をのせる。

大人は、仕上げにラー油をかけても美味しい
冷たい麺(汁ありのうどんや中華麺など)にかけてもGood!

