



あんかけもち

調理時間15分

[材料4人分]

切りもち(四角)	2個
豚ひき肉	50g
にら	4束
おろししょうが	少々
だし汁	1カップ
しょうゆ	大さじ1
水溶性片栗粉	小さじ2
サラダ油	少々

[作り方]

1. 土鍋にサラダ油としょうがを熱し、豚肉を炒める。
2. 1の色が変わったら、だし汁としょうゆを加える。
3. アクを取り、餅を2等分に切って入れ、弱火にして柔らかくなるまで煮る。
4. にらを5cm幅に切り、3に加えたら、水溶性片栗粉でとろみをつける。