

鶏挽肉とシラタキの煎り煮

材料（4人分）

鶏挽肉 200g、シラタキ（細）1袋、
酒 30cc、出汁（二番）50cc、みりん
小1、濃口醤油 20cc、グラニュー糖小
1



作り方

- 1 シラタキは、湯通ししてザルにとり、5cm幅に切る。
- 2 鍋に酒と鶏挽肉を入れ、火にかけ、水分がなくなるまで煎る。
- 3 2に出汁とシラタキを入れて沸騰させ、みりん、グラニュー糖を入れ、しばらく煮てから醤油を加えて、かき混ぜながら水分がなくなるまで煮る。
- 4 小鉢に盛りつける。