

～ たっぴいきのこのトマトマーボー ～

【調理時間】 15分

【材 料】 (2 人前)

・豚ひき肉 100g	・鶏ガラスープ 100cc	} A
・エリンギ 1本	・オイスターソース 大さじ1	
・ぶなしめじ 1/2パック	・豆板醤 小さじ1	
・えのきたけ 1/2袋	・砂糖 小さじ1	
・トマト 1個	・醤油 小さじ1	
・長ネギ 3cm	・ごま油 適量	
・生姜 1片	・水溶き片栗粉 適量	
・にんにく 1片	・粉山椒 適量 お好みで	
・長ネギの青い部分(小口切り) 適量		

【作り方】

- ① エリンギは食べよく切り、しめじとえのきだけは石づきを取って小房に分ける。
トマトはざく切り、生姜、にんにく、長ネギはみじん切りにする。
- ② フライパンにごま油を熱し、生姜、にんにく、長ネギを加えて炒める。香りがでたらひき肉を加え、肉の色が変わってきたらキノコ、トマトの順に加えて炒める。
- ③ キノコに火が通ったらAを加えて煮立て、水溶き片栗粉でとろみをつける。
仕上げに粉山椒を振りいれ葱の小口切りを散らす。

【考案者のコメント】

豆腐をキノコに変え、トマトでさっぱりなマーボーあんを絡めました。

色んなキノコを加えることで食感も楽しく！

トマトの酸味であっさり！ご飯がもりもり進みます。

