

## じゃが芋とひき肉のうま煮

料理名/材料名	分量	切り方	作り方
	1人分(g)		
油	1		①油で、生姜、ひき肉、酒、玉ねぎ、にんじん、じゃが芋、さつま揚げの順で炒め、水と調味料を加えて煮る。 ②仕上げにさやいんげんを加える。
しょうが	0.5	おろす	
豚挽き肉	20		
玉ねぎ	60	みじん切り	
にんじん	20	いちょう切り	
さつま揚げ	20	お湯かけ後短冊切り	
じゃが芋	90	厚めのいちょう切り	
さやいんげん	5	カット後ボイル	
酒	1		
水	20		
砂糖	3		
しょうゆ	6		
みりん	1		

