

雪国きのこの親子どん



🍴 1人前/約656kcal

🕒 調理時間/約10分

🥕 材料 (2人分)

雪国まいたけ・・・1/2パック

雪国しめじ恵み・・・1/2パック

鶏挽肉・・・200g

干し椎茸・・・1枚

にんじん・・・15g

アスパラ・・・2本

しょうが(薄切り)・・・2枚

麵つゆ(3倍濃縮)・・・大4

片栗粉・・・大1

ご飯・・・2膳

温泉卵・・・2個

【A】

醤油・・・大2

みりん・・・大2

砂糖・・・大1

🍳 作り方

- 1 雪国きのこは食べやすい大きさにさく。にんじんはみじん切り、アスパラは斜め薄切り、干し椎茸は水でもどし薄切りにする。(もどし汁は水と合わせ300cc用意する)
- 2 鍋に、にんじん、もどし汁を入れ火にかけて、沸騰したら雪国きのこ、椎茸、アスパラを加え火が通ったら、麵つゆ、水溶き片栗粉を加えとろみをつける。
- 3 フライパンに鶏挽肉、しょうが、Aを入れ火にかけて、ほぐしながら水分をとばす。
- 4 器にご飯を盛り(2)、(3)を半々にのせ、温泉卵を割りおとしてできあがり。