

「冬扇2号」のネギ麻婆

ネギのレンビ



じっくり焼いた「冬扇2号」の
甘みと絶品ひき肉あんがベストマッチ!

材料 (2人分)

ネギ「冬扇2号」(白い部分)	……………	3本分
ネギ「冬扇2号」(青い部分)	……………	5cm
豚ひき肉	……………	100g
ニンニク	……………	小さじ1
ショウガ	……………	小さじ1
砂糖	……………	小さじ2
八丁味噌	……………	小さじ1
湯	……………	60cc
豆板醤	……………	小さじ1/2～1
サラダ油	……………	大さじ2
塩、こしょう	……………	少々
砂糖	……………	小さじ2
八丁味噌	……………	小さじ1
湯	……………	60cc
豆板醤	……………	小さじ1/2～1
サラダ油	……………	大さじ2
塩、こしょう	……………	少々
水溶き片栗粉	(片栗粉 …… 小さじ1 水 …… 小	さじ2

作り方

- ① 「冬扇2号」は4cm長さに切りそろえます。
- ② フライパンにサラダ油(大さじ1)を入れてネギを並べ、弱火でじっくり焼きます。四面に焼き色がついたら、皿に取り出しておきます。
- ③ フライパンをさっと拭き、サラダ油(大さじ1)を入れ、みじん切りしておいたニンニク、ショウガ、ネギの青い部分を炒めます。香りが立ったら豆板醤を加えてひと煮たちさせます。さらに豚ひき肉を加えて、色が変わったら砂糖、八丁味噌、湯を加えます。
- ④ 味見をしながら塩、こしょうで味を調えたら、水溶き片栗粉でとろみをつけます。
- ⑤ 2で取り出しておいた「冬扇2号」を皿に並べて、4のあんをかけます。