

豆豉ソース



材料)

油揚げ 20g

舞茸 50g

サラダ油 適量

豚ひき肉 50g

豆豉 小さじ1ほど 約5g

水溶き片栗粉 (水50cc、片栗粉小さじ1/2 合わせておく。)

濃口醤油 小さじ1

おろし生姜 適量

一味 適量

小口ネギ 適量 (万能ネギ、青ネギ、細ねぎなど)

日本酒 大さじ1

作り方)

1. フライパンにサラダ油小さじ1を注いで舞茸をほぐして入れ、絡めてから火にかける。油揚げを食べやすい大きさに切って空いたところに置き、こんがりするまで焼き、舞茸とお揚げさんをお皿に盛り付ける。
2. 空いたフライパンにサラダ油大さじ1を注ぎ、豚ひき肉を入れて炒める。半分ほど火が通ったら火を止めて日本酒を注ぎ、ひき肉をほぐすように混ぜ、豆豉を入れて水溶き片栗粉を少しずつ注いで木べらでこそげるように混ぜてとろみをつけ、仕上げに風味付けに濃口醤油を注いで混ぜ、1の全体にかける。
3. おろし生姜、小口ネギ、一味を飾る。