
昆布とそばろの春雨さっと煮

〈材料〉

オリーブオイル昆布	50g
豚ひき肉	50g
春雨	80g
さやいんげん	50g
昆布水	200cc
酒	大さじ1
醤油	大さじ1
酢	小さじ 1/2
塩こしょう	



〈作り方〉

- 1 春雨は熱湯に2～3分浸して水気をきり、長さを2等分に切分ける。いんげんは食べやすい長さに切分ける。
- 2 鍋にオリーブオイル昆布を熱し、ひき肉、いんげんを炒め、塩こしょうする。
酒、春雨、昆布水を加えて軽く煮る。最後に調味料を加えて味を調える。