

簡単レシピ

◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇ きのこのあんかけ丼 ◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇



◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇ 材料(2人分) ◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇

材料	分量	材料	分量
ごはん	茶碗2杯	枝豆(皮無、ゆで)	5~6 さや
鶏挽肉	100g	水	1と1/2カップ
干しいたけ	1枚	みりん	大さじ2
えのき	1/4パック	塩	小さじ1/2
しめじ	1/2パック	片栗粉	適量
まいたけ	1/2パック	しょうゆ	大さじ1と1/2
人参	1/5本		

◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇ 作り方 ◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇

1. フライパンで枝豆以外の具材をいためる。
2. 枝豆、水を加えて煮立ったら、しょうゆ、みりん、塩を入れ、5~6分煮る。
3. 水で溶いた片栗粉でとろみをつける。
4. 茶碗に盛ったごはんの上にのせたら完成です。