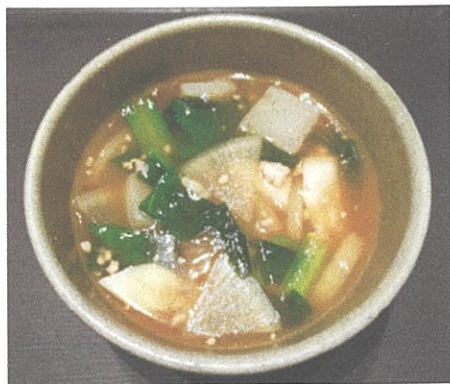


## 大根のそぼろ汁



### § 材料 § (4人分)

サラダ油	小さじ1	塩	小さじ1
とりひき肉	120g	しょうゆ	大さじ2
だいこん	150g	みりん	小さじ2
こんにゃく	1/2枚	かたくり粉	小さじ2
さといも	2~3個	ごま油	少々
小松菜	2株		
だし汁	800mL		
(だしの素でもよい)			

### § 作り方 §

- こんにゃくは下ゆでしておく。
  - だいこんはいちょう切り、こんにゃくは色紙切り、さといもはいちょう切り(又は半月切り)、小松菜は2cmカットにする。
- ① サラダ油でひき肉をポロポロになるまで炒める。
  - ② だいこん、こんにゃくを加えて炒め、だし汁を入れて煮る。
  - ③ さといもを加えて調味し、さといもが煮えたら小松菜を加える。
  - ④ 最後に水溶きかたくり粉でとろみをつけ、ごま油を少量回し入れて仕上げる。