

パクチー肉みそ



<材料>

豚ひき肉400g たまねぎ100g
にんにく10g しょうが10g パクチー10g
キャベツ200g 目玉焼き4個 温かいごはん600g パクチー飾り用適量

《調味料A》

上高地みそ40g 砂糖大きじ2 酒大きじ1 みりん大きじ1 しょうゆ大きじ1
オイスターソース大きじ1

【作り方】

- ① ボウルに調味料Aを入れて混ぜ合せておく。
- ② にんにく、しょうが、パクチーはみじん切りにする。
- ③ たまねぎはみじん切りにする。
- ④ キャベツはせん切りにして水にさらす。
- ⑤ フライパン（24㌘深）にサラダ油大きじ1とたまねぎを入れて中火で炒める。
- ⑥ たまねぎが透き通ってきたら、ひき肉を加えて炒める。
- ⑦ ひき肉の色が変わってほぐれたら、にんにく、しょうが、パクチーと豆板醤小さじ2を入れて炒める。
- ⑧ ①の調味料を加えて水分がなくなるまで炒める。
- ⑨ 器にごはんを盛り、上にキャベツをのせて肉みそをかける。目玉焼きをのせパクチーを散らす。