

キャベツのクッキングみそあえ



<材料>

キャベツ200g 豚ひき肉100g しょうが10g

≪調味料C≫

「上高地クッキングみそ」50g

【作り方】

- ① ボウルに水100ccと上高地「チャンチャン焼き」みそを混ぜ合わせておく。
- ② キャベツは芯をVの字に切る。芯は斜め薄切りにし、葉は7cm幅に切る。
- ③ しょうがはみじん切りにする。
- ④ フライパン（26cm）にサラダ油大さじ1としょうがを入れて中火にかける。
- ⑤ しょうがの香りがでたら豚ひき肉を加えて炒める。
- ⑥ ひき肉の色が変わってボロボロになったら、①の「上高地クッキングみそ」を加えて煮立てる。
- ⑦ 片栗粉小さじ2の水溶きを回し入れ、手早く混ぜてとろみをつける。
- ⑧ 火を止めてキャベツを加えて混ぜ、余熱でキャベツがしんなりしたら器に盛る。
※好みで粗引き黒こしょうをふる。