

きのこのトマトマーボー

～レシピ概要～

キノコをトマトと炒め中華風の味付けにしてみました。

調理時間：約15分

～材料～

- しめじ…1袋 ○エリンギ…1本 ○トマト…1個 ○豚ミンチ…100g
- 長ねぎ（みじん切り）…3cm ○にんにく（みじん切り）…1片 ○しそ…1ふり
- （A）水…50cc ○（A）トマトケチャップ…大さじ3
- （A）オイスターソース…大さじ1.5 ○（A）豆板醤…小さじ1
- ごま油…適量 ○水溶き片栗粉…適量

～作り方～

- ①トマトは8つ切りにする。エリンギは食べよくさき、しめじはいしづきを取り、ほぐしておく。
- ②フライパンにごま油を熱してからネギとニンニクを炒める。香りが立ったらひき肉を加えて炒める。
- ③ひき肉がパラパラしたらキノコとトマトを加えて炒め、しんなりしたらAを加える（ふたなし）。
- ④煮立ったら水溶き片栗粉でとろみをつける。仕上げに青じそを手でちぎってのせる。

～アピールポイント～

あと一品足りない時などにおすすめいたします。