

韓国風紅白和え



材 料 (2人分)	豚ひき肉……………50g	[A]
	モヤシ……………1/2袋	黒酒……………小さじ1
	ニンジン……………1/4本	醤油……………小さじ1/3
	白ゴマ……………大さじ1強	[B]
生姜……………1かけ	黒酒……………小さじ1弱	
	醤油……………大さじ1弱	
	砂糖……………小さじ1	
	ごま油……………小さじ1/2	

- 作
り
方
- ①モヤシはさっとゆでて水気を切り、塩少々を振って冷ます。ニンジンは2cm長さの細切りにし、生姜は皮をむいてすりおろす。
 - ②豚ひき肉と①のニンジンにAを加えて炒め、冷ます。
 - ③ボウルにBの調味料全てと①の生姜を入れ、まぜ合わせる。
 - ④すり鉢でゴマをすり、①のモヤシと②を入れてまぜ合わせ、③で和える。

