

上高地みその調理みそ

「山椒みそ」

「山椒みそ」で毎日の食卓がおいしく変わる。



調理みそ

山椒みそ野菜炒め



<材料>

キャベツ 200g たまねぎ 100g にんじん 50g セロリ 50g
豚ひき肉 100g

≪調味料A≫

上高地山椒みそ 70～80g 酒 大さじ1

【作り方】

- ① ボウルに調味料Aを入れて混ぜておく。
 - ② キャベツは8^ミ角切りにする。
 - ③ たまねぎは芯の部分を取り除いて5^ミ角切りにする。
 - ④ にんじんは皮をむき5^ミ角切りにする。
 - ⑤ セロリは5^ミ角切りにする。
 - ⑥ ボウルに、キャベツ、たまねぎ、にんじん、セロリを入れ、塩小さじ1を加えて混ぜ合わせ10分おく。
 - ⑦ フライパンにサラダ油大さじ1と豚ひき肉を入れて中火で炒める。
 - ⑧ ひき肉の色が変わってボロボロになったら①の調味料を加えて調味する。
 - ⑨ ⑧に⑥の野菜の水けをしぼって加え、炒め合わせる。
- ※ごはんにかけてたり、パンにのせて食べても。