



## 新じゃがの梅味噌そぼろ



### 材 料 2人分

新じゃが ..... 中 3 個  
豚ひき肉 ..... 80 g  
油 ..... 適量  
  
ネギ ..... 適量

### \* 調味料

梅干し ..... 中 2 個  
酒 ..... 小さじ 1  
白味噌 ..... 小さじ 2  
みりん ..... 小さじ 2  
麵つゆ ..... 小さじ 1  
砂糖 ..... 小さじ 1/2  
水 ..... 大さじ 1/2

### 作り方

- ① よく洗った新じゃがを皮ごと大きめにカットする。耐熱皿に入れ、水大さじ 1（分量外）を加えてラップをかけて600Wの電子レンジで約 5 分加熱する。竹串を刺してスツと入る状態まで加熱する。
- ② 梅干しは、種を取り除き、包丁でたたいて、調味料と合わせておく。
- ③ 熱したフライパンに油をひき、豚ひき肉を炒めて全体に火が通ったら②の調味料、新じゃがを絡めて炒める。
- ④ 器に盛り付け、小口切りにしたネギを散らす。