



協賛：  中北薬品株式会社

ミートみそソース麺

西村 和香奈 さん

調理時間 25分

材料(2人分)

豚挽肉	100g
梨(みよし市産)	1/8個
にんじん	1/3個
玉ねぎ	1/2個
切り干し大根	10g(乾燥状態)
トマト缶(パック)	1/2缶(パック)
ケチャップ	大さじ1
ソフト麺	2袋
にんにくチューブ	1センチ弱
八丁味噌(愛知県産)	大さじ1
みりん	大さじ半分
砂糖	大さじ2
コンソメ	小さじ1
塩胡椒	適量

作り方

- 1 切り干し大根をぬるま湯で戻す。ボウルに味噌、みりん、砂糖、ケチャップ、コンソメを合わせておく。(A)
- 2 切り干し大根、にんじん、玉ねぎをみじん切りにする。梨は粗みじん切りにする。
- 3 挽肉を炒める。塩胡椒する。半分ぐらい火が通ったら梨以外の材料を入れる。火が通ったらトマト缶、梨を入れ加熱する。
- 4 にんにくチューブ、(A)を入れ軽く火を通す。
- 5 ソフト麺を茹で皿に盛り付け、ソースをかける。