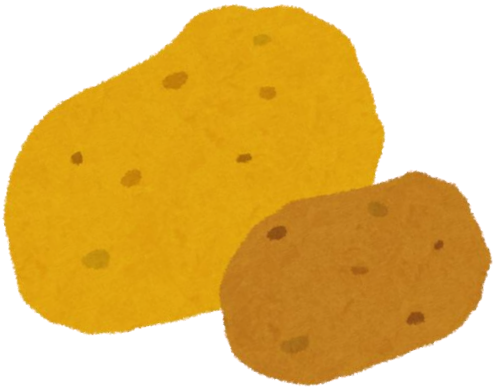
じゃがいものそぼろ煮

材料（2人分）

	・合いびきミンチ	200g
	・玉ねぎ	2分の1個
	・じゃがいも	5個
	・料理酒	大さじ1
A	・砂糖	大さじ3
A	・しょうゆ	大さじ4
A	・みりん	大さじ1
B	・水	200cc
B	・顆粒だし	小さじ1
	・片栗粉	大さじ1
	・水	大さじ2



① 熱した鍋にサラダ油を入れ、合いびきミンチと料理酒を入れて、ほぐしながらパラパラになるまで炒める。

② 玉ねぎを加えて、1～2分軽く炒める。

③ じゃがいも、Aの調味料、Bをあらかじめ混ぜたもの、これらを加え、落しぶたをして、弱火で15～20分煮こむ。

④ 汁が残っていたら、水と片栗粉をよく溶いて加え、とろみをつける。

汁が残っていなければ、④はしなくてOK！

できあがり！