

## 切干し大根のソース煮



## 材料（4人分）

切干し大根乾燥（戻して水気をしぼり、2cm）	30 g
豚もも肉（一口大）	40 g
ちくわ（輪切り5mm）	40 g
キャベツ（1cm）	80 g
もやし（2cm）	40 g
甘酢しょうが（刻む）	2.4 g
あおさ粉	適量 g
かつお粉	小さじ1 g
食塩	少々
こしょう粉（ホワイトペッパー）	少々
A ウスターソース	大さじ1と1/2
A 中華風だしの素	大さじ1/2
サラダ油	小さじ1

## 【作り方】

- 1 フライパンにサラダ油を熱し、豚肉を入れ、塩、こしょうを振り、炒める。
- 2 切干し大根、キャベツ、もやしを入れ炒め、しんなりしてきたらちくわを入れる。
- 3 A、甘酢しょうがを入れ、味を整える。
- 4 最後に、あおさ粉とかつお粉を振り入れ、混ぜる。

## 【ひとくちメモ】

- ・ ソースで味付けをすることで、焼きそば風に切干し大根を食べることができます。