



### 【材料】（4人分）

大根	大 1/2 本
糸こんにゃく	1 個
豚ひき肉	200 g
きぬさや	4 本
砂糖	大さじ 2
水	2 カップ
しょうゆ	大さじ 6
サラダ油	大さじ 3

### 【作り方】

- ①大根は皮をむき、一口大のそぎ切りにする。
- ②糸こんにゃくは、湯通しをして食べやすい長さに切る。
- ③鍋に油をひき、大根を炒め、透明になったら、糸こんにゃく、豚ひき肉を入れ、砂糖、しょうゆ、水を入れて味をつける。
- ④火は強火にした後、弱火にし、汁気がなくなるまで煮詰める。茹でたきぬさやを千切りにして散らす。