

母のレシピ⑩ 麻婆春雨

材料

- ✓ 合いびき（豚ひき） 200g
- ✓ 春雨 100g（乾）
- ✓ 葱 1/2本
- ✓ 椎茸 中位3枚
- ✓ にんにく 1かけら
- ✓ 生姜 1かけら
- ✓ 香菜（あればトッピングに）
- ✓ 唐辛子（飾り用）

調味料

- ✓ 酒 少々
- ✓ 甜麵醬 小さじ1
- ✓ 醤油 大さじ3
- ✓ 砂糖 小さじ1
- ✓ 紹興酒または酒 大さじ2
- ✓ 胡椒、塩
- ✓ スープ 約300cc
（顆粒ガラスープ小さじ2＋お湯）
- ✓ ごま油 少々



作り方

- 1 春雨を3～4分ゆで、柔らかくなったら（少し固め）、ザルにあげ、水でよく洗う。
水切りをした後、適当な長さに切っておく。
- 2 椎茸は5ミリ角、葱、にんにく、生姜はみじん切りにする。
- 3 鍋をよく焼いて大さじ1の油を入れ、ひき肉を炒める。
火が通ったころ、酒を鍋のまわりからふりかけ、更に炒めて臭みを除く。
- 4 にんにく、生姜を加えて炒め、豆板醬、甜麵醬、醤油、酒、砂糖、塩、胡椒と順次調味料を加える。
- 5 スープ、春雨、椎茸を入れて煮込む。味をととのえ、程よくスープがなくなったら葱とごま油を加えて出来上がり。

ポイント

* 汁のかわき具合が大切。

