



調理時間 20分

### 材料 2人分

ひき肉	100g
こいくちしょうゆ	小さじ1
酒	小さじ1
油	大さじ1
春雨(乾)	25g
ねぎのみじん切り	大さじ2
XO醤	大さじ1
水	100cc
こいくちしょうゆ	大さじ1/2
酒	大さじ1/2
ごま油	少々

### 作り方

1. ひき肉にしょうゆと酒を入れて混ぜます。春雨は熱湯に入れてもどします。水気をきります。
2. フライパンに油を入れて熱して、ひき肉とねぎのみじん切りを炒めます。
3. 肉の色が変わったら春雨とXO醤を加えて混ぜます。水と調味料を加えて春雨が汁を吸ったら、ごま油をふります。



### アドバイス

◎彩に茹でたグリーンピースやいんげんなどを加えて器に盛って下さい。