

有田川町産の食材を使って、おうちで作ろう！

小かぶの そぼろあんかけ



【用意する材料】

(約4～5人分)

小かぶ	6株
挽き肉	300g
出汁	400cc
しょうゆ	大さじ1と1/2
酒	大さじ1
砂糖	大さじ1
みりん	大さじ1
片栗粉	大さじ1

【有田川町産Pick Up食材】

小かぶ、カネイワさんのお醤油

【作り方】

- ①かぶは皮を剥き、8等分に切る。葉は4cmくらいに切る。
- ②なべにお湯を沸かし、葉だけで1分茹でて流水にさらす。
- ③なべに出汁・しょうゆ・酒・砂糖・みりんを入れ、かぶを煮る。
- ④かぶに火が通ったらいったん火を止め、葉を入れる。
- ⑤水溶き片栗粉をなべに入れ、ある程度混ぜてから再度火をつけ、とろみがついたら完成。

きれいな緑色を保つひと工夫！