おすすめ

# 家の光レシピ

## タケノコと鶏ひき肉のバターみそ炒め

～ みそとバターのコクがからんで箸が止まらないおいしさ ～

＜調理＞●久保香菜子　『家の光』２０２６年4月号「家の光料理カード」掲載

### 材料（2 人分）

鶏ひき肉・・・・・・・・・・・・・・・・・・・１００ｇ
ゆでタケノコ
　・・・・・・・・・・・・・小１本（正味１６０ｇ）
バター・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・１０ｇ
A
　みそ
　・・・・・・・大さじ１と１／３（２５ｇ）
　酒・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ１
　みりん・・・・・・・・・・・・・・・小さじ１強
　グラニュー糖・・・・・・・・・・・小さじ１
　　（または砂糖小さじ１強）

### 作り方

❶タケノコは長さを半分に切り、縦半分に切って1cm幅に切る。Aは混ぜ合わせる。

❷フライパンにバターを入れて中火で熱し、ひき肉を炒める。火が通り、ぽろぽろとほぐれてきたらタケノコを加えてさらに炒める。

❸全体にバターが回ったら、Aを加えてさっと炒め合わせる。