

# じゃが芋と

# 新じゃがの

# とろ煮

材料 4人分

- じゃが芋 5コ
- 合びき肉 150g
- たまねぎ 1/2コ みじん切り
- しょうが みじん切り、大さじ2
- しょうゆ 大さじ2
- 酒 大さじ1
- みりん 大さじ1
- サラダ油 小さじ1
- 水 1/2カップ

新じゃがの調理のコツ  
皮に風味があるので、  
きれいに洗って皮ごと使いまは  
新じゃがが手に入る時期は  
甘酢漬けなどにすると  
長期間楽しめる。  
また、うす切りにし、はちみつ漬けも  
オススメだ!!

## 作り方

1. じゃが芋は皮をむき、ひとサイズに切る
2. 鍋に、サラダ油をしいき、たまねぎとしょうがのみじん切りを炒め、香りが出たら、びき肉を加え、色がかわるまで炒める。
3. じゃが芋を加えて、混ぜて、水を加え、ふたをして15分ほど煮る
4. しょうゆ、酒、みりんを加え、10分ほど煮て火をとめたら出来あがり。

## 保存のコツ!!

水気があるとすぐにカビが生えてしまうので  
ゼニール袋、または、ラップにフタして冷蔵庫に保存します。  
新じゃがは、水分が多いため、早めに使いきりましょう