

# じゃがいもとひき肉のチンジャオロース風



## 《材料》 4人分

じゃがいも	大2個
ひき肉（合挽）	100g
ピーマン	3個
おろしにんにく（市販）	少々
おろしショウガ（市販）	少々
焼肉のタレ	適量
塩・コショウ	各少々
サラダ油	適量

## 《下準備》

- ① じゃがいもは千切りにして余分な水分をとっておく。
- ② ピーマンは千切りにする。

## 《作り方》

1. フライパンにサラダ油をひき、おろしにんにくとおろしショウガ入れて香りが出るまで熱する。
2. 1の香りが出てきたら、ひき肉を入れて軽く塩・コショウをして炒める。
3. 火が通ったら2のひき肉をフライパンから取り出す。
4. 3のフライパンにサラダ油を加えて、①のじゃがいもと②のピーマンを入れて炒める。
5. 火が通ったら、取り出したひき肉をフライパンに戻し焼肉のタレを入れて全体にからめて出来上がり。

## オススメポイント

- ・焼肉のタレで味付けをするので失敗のない料理、お好みの焼肉のタレを使って、家庭の味に。
- ・野菜のシャキシャキ感を残すのがポイントです。