

ヤーコンチャプチエ

4人分



野々市市の特産品のヤーコンを使ったレシピです。

シャキシャキした食感がおいしいメニューなので、ぜひ作ってみてくださいね！

【材 料】

豚肉	50g
にんにく	1/2 かけ
しょうが	10g
緑豆春雨	40g
にんじん	1/5 本
ヤーコン	20g
たまねぎ	1/5 個
干ししいたけ	小3枚
ねぎ	1/2 本
白いりごま	小さじ 1
(調味)	
サラダ油	小さじ 1
中華スープの素	小さじ 1/2
淡口しょうゆ	小さじ 1 と 1/2
料理酒	小さじ 1 弱
砂糖	小さじ 1/2
ごま油	小さじ 1/2

【作り方】

- ①豚肉は2cm幅に切り料理酒(材料とは別量)をふっておく。にんにく、しょうがはみじん切り、にんじん、ヤーコン、たまねぎは皮をむき細めの短冊切り、干ししいたけは戻して千切りにする。ねぎは小口切りにする。春雨はかためにゆでておく。
- ②フライパンにサラダ油をひき、熱したところににんにく、しょうがを香りが出るまで炒める。
- ③豚肉を加え色が変わらまで炒め、にんじん、たまねぎ、干ししいたけを炒める。
- ④火が通ったところでヤーコンを加え炒め、しんなりしてきたら砂糖を入れる。
- ⑤さらに中華スープ、料理酒、しょうゆを加え、ゆでた春雨を入れ、味の確認をしねぎを加える。
- ⑥仕上げにごま油と白いりごまをふる。