

# 白山ねぎの香味和え



## 材料(2人前)

白山ねぎ … 2本  
 豚挽肉 … 100g  
 豆板醤 … 小さじ1  
 ごま油 … 小さじ2  
 しょう油 … 小さじ2  
 にんにく(チューブ) … 1cm  
 生姜(チューブ) … 1cm  
 塩 … 適量  
 コショウ … 適量

<トッピング>  
 白ごま … 適量

<1UP食材>  
 白山ねぎ … 青い部分  
 サラダ油 … 100cc  
 パン粉 … 適量  
 干し海老 … 10g  
 にんにく(チューブ) … 1cm  
 生姜(チューブ) … 1cm

## 作り方



1. 白山ねぎを「緑の部分(葉)」と「白い部分(葉鞘部)」に切り分けます。



2. 「白い部分(葉鞘部)」の外側の皮に切り込みを入れ、芯の黄色い部分を取り出します。



3. 残った外側の皮の部分を斜めに約1cmにカットします。



4. 3と豆板醤・ごま油・塩・コショウをボウルに入れ混ぜ合わせます。



5. 2で取り出した芯の黄色い部分を斜め1cmにカットします。



6. 熱したフライパンににんにく・生姜・豚挽肉を入れて炒め、最後に5を入れます。しょう油・塩・コショウで味を調えます。



7. 1で切り分けた「緑の部分(葉)」をみじん切りにします。



8. フライパンにサラダ油・7・干し海老・生姜・にんにくを入れ、カリカリになるまで弱火で炒めます。最後にパン粉を入れ、塩・コショウで味を調えます。



9. に4のをせ、さらに8をかけます。トッピングで白ごまを振りかけます。

