

## 「挽肉とたけのこのレタス包み」

### 材料

『4人分』

- 豚挽肉...500g
- たけのこ...1/4
- ねぎ...1/2
- 生姜...1かけ
- にんにくすりおろし...小さじ1
- あみえび...大さじ2
- しそ...10枚
- 豆板醤...小さじ1
- オイスターソース...大さじ1
- 醤油...大さじ1
- 紹興酒...大さじ1
- 塩...少々
- 花椒（ホアジャオ）...少々
- 片栗粉...大さじ2
- 水...大さじ2
- ごま油...大さじ1
- サニーレタス...8枚～12枚



### 作り方

- ①茹でたたけのこを小さめ（2cmぐらい）に切る。
- ②にんにくは市販のすりおろしを使用、またはすりおろしておく。
- ③生姜・しそは細めの千切りにする。
- ④ねぎはみじん切りにする。
- ⑤フライパンにごま油・豆板醤・にんにく・生姜を入れて熱し、香りが出てきたら、挽肉を入れて炒める。
- ⑥「⑤」にたけのこ・ねぎ・あみえびを入れて炒め、オイスターソース・醤油・紹興酒・塩・花椒で味を整える。
- ⑦「⑥」に水で溶いた片栗粉をまわし入れ、手早く混ぜ火を通したら止める。最後にしそを入れて混ぜる。
- ⑧洗ったサニーレタスに⑦」を添える。

### Memo

