

# 豚そぼろ丼



## 材料 (1人分)

- ・ パックごはん …………… 150g
- ・ 豚ひき肉 …………… 50g
- ・ 水 …………… 大さじ1
- ・ 酒 …………… 大さじ1/2
- ・ しょうゆ …………… 小さじ1
- ・ 砂糖 …………… 小さじ1
- ・ おろししょうが …………… 小さじ1/2
- ・ ゆで卵(花形切り) …………… 1個
- ・ いんげん …………… 2本

## 作り方

- 1 パックごはんをレンジ (600W) で1分30秒チンする。残り30秒になったところで、さっと水に濡らして、ラップに包んだいんげんもレンジに入れ、一緒にチンする。
- 2 耐熱ボウルにAを入れて混ぜ、ラップをしてレンジ (600W) で2分チンする。肉に火が通ったら、数本の箸で混ぜてポロポロのそぼろを作る。
- 3 ①のごはんに②をかけ、ゆで卵をのせ、いんげんを添える。