

# 和風あんかけ丼

残り野菜とお肉でスピード味付け、和風丼完成。



できあがり 3~4人分

## 材料

豚薄切り肉	80g
酒	大さじ1
シーフードミックス	80g
にんじん	1/2本
キャベツ	1/4玉
玉ねぎ	1/4個
しめじ	1/2株
ごま油	大さじ1
ごまあえの素	1袋
水溶き片栗粉	(片栗粉大さじ1、水大さじ2)
塩	少々
ご飯	適量

## 作り方

- ① 豚肉に酒をふりかけておきます。
- ② 熱したフライパンにごま油をひき、豚肉、シーフードミックス、野菜を順に入れ炒めます。
- ③ ②にごまあえの素を加えて混ぜます。火を止め、水溶き片栗粉を回しかけます。
- ④ 最後に塩で味を整えて、ご飯の上に盛ります。