

ほくほくのじゃがいもがおいしい♪肉じゃが(1人前約182kcal)



<材料(4人前)>

- じゃがいも…2個
- 玉ねぎ…1個
- 豚肉…180g
- 醤油…大さじ1
- 鶏もも肉…130g
- みりん…大さじ1
- いんげん豆…10個程度
- 砂糖…大さじ1/2
- [だし取り職人](#)…2袋

<使用した商品>



【1】具材を食べやすい大きさにカットし、じゃがいもと玉ねぎだけ先にお鍋に入れます。



【2】具の頭が少し見えるくらいまで水を注ぎ、「[だし取り職人](#)」2袋を入れて10分ほど煮込みます。



【3】豚肉を入れて醤油、みりん、砂糖を加えてさらに15分以上加熱します。いんげんは最後に入れ、数分だけ煮込みます。水の量が最初の2/3程になったら完成です。